

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

**Saltimbocca vom Zander,
Kohlrüben Gemüse & Wermut**

25 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Zanderfilet (ca. 500 g)

8 dünne Scheiben Bauchspeck (mit hohem Fettanteil)
Butterschmalz.

Für das Kohlrüben Gemüse: 2 Kohlrüben (Kohlrabi), 1/8 l Wermut, 1/4 l Gemüsefond, Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 1/2 Zwiebel (grob geschnitten), 1/8 l Obers, Salz, Pfeffer, 3 EL Butter.

Zubereitung

Die Kohlrübe schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Etwas einsalzen.
1 EL Butter in einem Topf erwärmen und die Zwiebel darin leicht anschwitzen. Wermut, Gemüsefond, Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Obers zugießen und nochmals ca. 4 Minuten köcheln lassen. Den Fond abseihen und mit 2 EL Butter montieren. Der Fond sollte anschließend nicht mehr kochen. Die dünn geschnittenen Kohlrüben-Scheiben im Fond warm ziehen lassen. Nach ca. 2 Minuten aus dem Fond geben und am Teller anrichten. Den Fond mit einem Mixer aufschäumen und darüber geben.

Die Zanderfilets in Streifen schneiden und (ohne Gewürze) in den Speck einwickeln. In Butterschmalz scharf anbraten und wenden. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Fisch ziehen lassen.

Zander-Saltimbocca mit dem Kohlrüben Gemüse auf Tellern anrichten.