

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Lukas Kapeller

### Zander mit Erdäpfel-Risotto und Sauce Hollandaise

#### Zutaten

(4 Personen)

Für den Zander

- 4 Zanderfilets
- Salz
- Olivenöl zum Braten

Für das Erdäpfel-Risotto

- 4 große Erdäpfel (mehlig)
- 1 Schalotte (fein geschnitten)
- 125 ml Weißwein
- 2 EL Butter
- 2 EL Parmigiano Reggiano
- 750 ml Gemüfefond
- Abrieb einer Zitrone
- 1 Bund Petersilie

Für die Sauce Hollandaise

- 1 Ei
- 1 Eidotter
- 3 EL Wasser
- 1 Schuss Zitronensaft
- Salz

Quelle: ORF extra

- Zucker
- 150 g Nussbutter
- 1 Siphonflasche (2 Kapseln)

Für das Rote Sardellenpulver

- Eingelegte Sardellen im Rohr bei 60-70° C trocknen und anschließend zu einem feinen Pulver mixen.

## **Zubereitung**

Für das Risotto zuerst Kartoffeln und Schalotten in sehr kleine Würfel schneiden, in etwas Olivenöl anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Unter ständigem Rühren immer wieder mit heißem Gemüsefond aufgießen.

Nebenbei die Butter für die Nussbutter in einem Topf braun werden lassen.

Für die Sauce Hollandaise das Ei, den Eidotter, Salz, den Zitronensaft und den Zucker in einen Topf geben und über Dampf mit einem Schneebesen aufschlagen. Einen kleinen Schluck Wasser dazugeben, um die reichhaltige Sauce etwas leichter zu machen. Im Anschluss die braune Butter ganz langsam einrühren. Entweder sofort verwenden oder in eine Siphonflasche füllen und warmstellen.

Die Zanderfilets beidseitig salzen und in einer Pfanne mit Olivenöl auf der Hautseite knusprig braten. Wenn sich der Fisch beim Braten etwas wölbt, einfach mit einer Palette etwas andrücken, sodass die komplette Haut knusprig wird.

Das Risotto mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronenschale und dem geriebenen Parmigiano Reggiano abschmecken.

Zum Schluss frisch geschnittene Petersilie und Butter in das Risotto einrühren und gemeinsam mit dem Zander auf einem flachen Teller anrichten. Daneben etwas Sauce Hollandaise aufspritzen, mit Zitronenabrieb und Sardellenpulver garnieren und servieren.