

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

Fotocredit: Simeon Baker



Zander mit Orangenbutter & Chicoree

Zutaten

(5 Personen)

- 250 g Zander Filet
- Frühlingsrollenteig
- 3 Bio-Orangen
- 80 ml Orangensaft
- 6 Safranfäden
- eine Prise Zucker
- eine Prise Salz
- 2 Chicorées, groß
- Öl zum Anbraten
- 2 EL Butter
- 2 TL braunen Zucker
- etwas Pfeffer
- 160 g Butter, gewürfelt

Zubereitung

Orangen heiß abwaschen, die Schale abreiben und aufbewahren. Fruchtfleisch mit einem Messer rundherum von der Schale befreien und filetieren. Orangensaft, Orangenabrieb, Safran mit einer Prise Salz und Zucker reduzieren.

Quelle: ORF extra

Chicorée putzen, in einzelne Blätter aufteilen und in 2 Pfannen mit etwas Öl braten, bis sie braun werden. Orangen mit in die Pfanne geben und schwenken. 2 Esslöffel Butter und 2 Teelöffel braunen Zucker zugeben und die Blätter karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und warmhalten.

Den Zander in den Frühlingsrollenteig einpacken in der Pfanne im heißen Öl braten.

Eingekochten Orangensud durch ein feines Sieb passieren und nochmals aufkochen. Mit einem Pürierstab nach und nach die eiskalte Butter untermixen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Chicorée-Orangengemüse auf vorgewärmte Teller anrichten, Zander daraufsetzen und die Orangenbutter drum herumgeben.