

Gebratener Zander mit zweierlei Spargel

Rezept für 4 Personen:

4 Zanderfilets mit Haut à 150 g

4 Thymianzweige

2 EL Butter

12 Stangen weißer Spargel

12 Stangen grüner Spargel

60 g Butter

100 ml Verjus (grüner Traubensaft)

Zucker

160 g Butter

1 EL glatte Petersilienblätter, fein geschnitten

1 TL Thymianblättchen, fein geschnitten

2 EL geröstete Pecannüsse, grob gehackt

50 g Wildkräuter, geputzt und gewaschen

Alter balsamico (z.B. von Montebello)

Fleur de sel

Pfeffer aus der Mühle

Olivenöl zum Braten

Den weißen Spargel schälen und die Enden abbrechen. Den Spargel nebeneinander auf ein ausreichend großes Stück Alufolie legen. Die Butter erhitzen und über den Spargel gießen. Mit Fleur de sel und wenig Zucker würzen. Die Alufolie verschließen und auf ein Backblech geben.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 30 Minuten garen. Die genauen Zeiten sind hierbei sehr schwierig anzugeben. Deshalb nach 20 Minuten den Spargel das erste Mal kontrollieren.

Den grünen Spargel nur am unteren Ende schälen und die Enden abbrechen. In kochendem Salzwasser „al dente“ blanchieren und in gesalzenem Eiswasser abschrecken.

Die Zanderfilets abwaschen, trocken tupfen und die Haut mit einem scharfen Messer einritzen.

Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zanderfilets auf der Hautseite bei nicht zu hoher Temperatur knusprig anbraten. Umdrehen und im 140°C vorgeheizten Ofen ca. 5- 7 Minuten fertig garen.

Den Verjus in einen Topf geben und um die Hälfte reduzieren lassen. Die restliche Butter in einen Topf geben und zur „Nussbutter“ bräunen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und warm halten.

Den weißen und grünen Spargel in einer Pfanne mit etwas Butter kurz nachbraten. Die Spargelstangen auf vier vorgewärmten Tellern anrichten.

Den Zander aus dem Ofen nehmen und von beiden Seiten mit Fleur de sel und Pfeffer würzen. Die Zanderfilets auf den Spargel setzen.

Den Verjus mit der Petersilie, dem Thymian und den Pecannüssen in die Nussbutter rühren und leicht salzen.

Den Zander und Spargel großzügig mit der Butter übergießen. Etwas alten Balsamico-Essig über den Zander und Spargel träufeln und mit Wildkräutern ausgarnieren.