

Zander mit Sellerie und Chinon-Wein

Es handelt sich hierbei um ein altes Kochrezept, das die Schiffer, die auf ihren Flachkähnen flussaufwärts von Nantes nach Paris fuhren, mitbrachten. Die Cabernet franc Rebe wurde von Mönchen aus der Bretagne gezüchtet. Der Sellerie, der in der Region angebaut wird, verbindet sich ausgezeichnet mit Wein und Zander.

Zutaten:

1,5 kg Zander

1 Fl. Chinon-Wein

4 Schalotten

2 Selleriestangen

48 kleine Zwiebeln

400 g Butter

2 Zitronen

2 EL Zucker

1 EL Kerbel

Zubereitung:

Die Selleriestangen gut reinigen, in Stücke schneiden, in Salzwasser und Zitronensaft garen. Inzwischen die Zander abschuppen, sie ausnehmen, Filets herausschneiden. Die Schalotten fein hacken, mit dem Wein in eine Kasserolle geben und verkochen lassen. Den Sellerie pürieren, 160 g Butter einarbeiten. Die Zwiebelchen in ein wenig Wasser mit Zucker, Salz und einer Butterknolle kochen lassen, bis sie sich leicht einfärben. Die Zander, Haut nach unten, in Butter anrösten, würzen und zwei Minuten im Rohr überbacken.

Serviervorschlag:

Das Selleriepüree in die Mitte der Platte geben. Die Zander, Fleischseite nach unten, auf den Sellerie geben, mit Chinonfonds, den man mit der restlichen Butter zubereitete, benetzen. Mit Zwiebelchen garnieren.