



# Hier und heute

## Zanderfilet mit Prosecco-Beurre-blanc und Safranrisotto

Alexander Wulf zaubert Zanderfilet mit Prosecco-Beurre-blanc und Safranrisotto – festlich, raffiniert und leicht nach zu kochen.

### Das Rezept

von Alexander Wulf für vier Personen

#### Zutaten für den Fisch

- 600 g Zanderfilet
- etwas neutrales Pflanzenöl zum Braten
- 1-2 EL Mehl zum Bestäuben
- 1 Knoblauchzehe, angedrückt
- 1 Zweig Thymian
- 2-3 EL Butter
- Salz und Pfeffer

#### Zutaten für die Prosecco-Beurre-blanc

- 2 Schalotten, in Würfel geschnitten
- ½ Knoblauchzehe, in Würfelchen geschnitten
- 200 ml Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- 30 g Butter zum Anschwitzen
- 80 g kalte Butter, zum Untermontieren
- 200 ml Geflügelfond oder Fischfond
- 200 ml Sahne
- 1 Zweig Thymian
- Salz und Pfeffer
- Schuss Prosecco
- Spritzer Zitronensaft

#### Zubereitung

Schalotten und Knoblauch in Butter anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Lorbeerblatt und Thymian dazugeben und auf ein Drittel reduzieren. Mit Geflügel- oder Fischfond aufgießen und nochmals um die Hälfte reduzieren lassen. Mit der Sahne verfeinern und einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Soße durch ein Sieb passieren. Mit dem Schuss Prosecco verfeinern. Nun die kalte Butter mit einem Pürrierstab untermontieren, damit sie sich mit der Flüssigkeit verbindet. Danach darf die Soße nicht wieder kochen, sonst trennt sich die Butter wieder. Mit Zitronensaft abschmecken und genießen.

Den Zander auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen. Hautseite des Fisches leicht mehlieren und mit dieser Seite nach unten in die Pfanne geben. Wenn sich das Filet krümmt, mit einem Gewicht, z. B. einer Casserole, beschweren, damit das Filet schön gleichmäßig knusprig wird. Wenn das Filet gut angebraten ist, die Hitze ausstellen. Etwas Knoblauch, Thymian und Butter dazugeben. Den Fisch wenden und die Hautseite mit der flüssigen Butter mehrmals übergießen.

#### Zutaten für das Risotto

- 200 g Risottoreis
- 3 Schalotten, fein in Würfel geschnitten
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Butter



# Hier und heute

- ca. 600 ml Geflügel- oder Gemüsefond
- 50 ml Weißwein, trocken
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Thymian
- 70 g Parmesan, gerieben
- 50 g kalte Butter
- 1 Msp. Safran bzw. 2-3 Safranfäden

## **Zubereitung**

Die Schalotten in 50 Gramm Butter anschwitzen. Knoblauch, Thymian und Lorbeerblatt dazugeben. Den Reis hinzufügen und gut anschwitzen. Mit dem Weißwein nach und nach ablöschen, wenn dieser vom Reis aufgesogen ist. Den Safran hineingeben. Unter ständigem Rühren immer wieder eine Kelle Fond darüber gießen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Reis gar, aber bissfest ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und unter ständigem Rühren mit Parmesan und kalter Butter verfeinern. Das Risotto sollte schön cremig sein. Wer mag, kann fein geschnittenen Schnittlauch dazugeben.