

Zander auf Tagliolini mit Krautstiel und Portweinsauce

4 Personen

Zander

- 2 Stk. Zanderfilet • 1 Prise Pfeffer mild • 1 Prise Salz • 1 EL geklärte Butter (Ghee) • 1 Zweig Thymian

Zander portionieren und die Hautseite leicht einschneiden, würzen und in einer beschichteten Bratpfanne auf der Hautseite mit etwas geklärter Butter anbraten. Wenn der Fisch bis zur Hälfte gegart ist, umdrehen und Thymian beifügen und die Pfanne von der Herdplatte ziehen und mit der Resthitze den Fisch fertig garen.

Tagliolini

- 500g Tagliolini • 1 TL Kurkuma

In kochendes Salzwasser Kurkuma geben und Pasta darin kochen, ableeren und mit etwas Öl versehen servieren.

Krautstiel

- 1 Bund Krautstiel • 1 Stk. Zitrone • 1 Knoblauchzehe zerdrückt • 1 Zwiebel gehackt • 1 EL geklärte Butter (Ghee) • 2 EL Olivenöl extra vergine • 1 Prise Himalaya Salz • 1 Prise Pimenton de la vera • 1 dl Wasser

Siel und Blätter trennen und klein schneiden, eine Bratpfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Stiele mit gekl. Butter anbraten, mit Rauchpaprika und Salz würzen, Blätter dazugeben und kurz mitbraten, mit Wasser ablöschen und mit Zitronensaft und Abrieb, Olivenöl und Salz abschmecken.

Portweinsauce

- 3 dl Portwein • 1 Prise Zitronenpfeffer • 1 TL Zwiebel gehackt • ½ Anisstern • 2 Lorbeerblätter • 30g Butter kalt und in kleine Würfel geschnitten

Alle Zutaten bis auf die Butter in einen Topf geben und bis $\frac{3}{4}$ einreduzieren lassen. Durch ein feines Sieb giessen und wenn der Portwein noch warm ist die kalte Butter stückchenweise unter ständigem Rühren dazugeben bis die Butter vollständig emulgiert ist.

Garnitur

- 1 Handvoll Pekannüsse geröstet • 2 EL Sbrinz gerieben

Sandro Zinggeler verwendet für dieses Rezept Gewürze von McCormick.

