



Zander aus den Neusiedlersee

In der Salzkruste gegart mit zweierlei vom Karfiol und pochiertem Landei.

Zubereitung Zander in der Salzkruste:

Das Eiweiß zu Schnee schlagen und anschließend mit grobem Meersalz und Mehl vermengen. Den ausgenommenen ganzen Zander mit den Kräutern und dem Knoblauch füllen.

Die Salzkruste auf den Zander gleichmäßig ganzseitig verteilen. Bei 190 °C ca. 15 Minuten im Backrohr backen. Die Salzkruste vor dem Servieren aufschlagen und entfernen, sie ist nicht zum Verzehr bestimmt. Den Fisch vorsichtig aus der Kruste heben und auf dem Teller anrichten.

Zubereitung Karfiol mit Butter und Brösel:

Karfiol von Blättern befreien. Den Strunk kürzen, ohne dass sich Röschen ablösen. Im Salzwasser bedeckt zum Kochen bringen, schwach wallend kernig kochen. Butter schmelzen, Brösel darin hellbraun rösten, salzen, zwei Stück Karfiol aus dem Sud heben, Abtropfen lassen. Mit den Butterbrösel übergießen.

Restlichen Karfiol mit Obers weich kochen, würzen und mixen, bis daraus eine feine Karfiolcreme entstanden ist.

Zubereitung Pochiertes Landei:

Wasser mit etwas Essig in passendem Topf zum Sieden bringen. Kleine Schälchen vorher mit Klarsichtfolie auslegen. Eiskalte frische Eier einzeln wie Spiegeleier in die Schälchen aufschlagen. Dann die Klarsichtfolie zu einem kleinen Beutel formen und oben zubinden. Den so entstandenen Beutel ins Wasser gleiten lassen und ca. 5 Minuten bei etwa 90° Grad ziehen lassen. Wenn die Eier schön cremig sind, aus dem Wasser nehmen und die Klarsichtfolie entfernen. Anschließend mit dem Karfiol mit Butter und Brösel und der Karfiolcreme in einer Schüssel gemeinsam anrichten.



F Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

IN DER SALZKRUSTE GEGARTER ZANDER

- 2 Ganze Zander ca 1 kg bis 1,5 kg je Stück
- 3 kg grobes Salz
- 8 Eiweiß
- 4 El Mehl
- Kräuter aus dem Garten- Thymian, Zitronenthymian und Zitronenbasilikum
- 4 Stück Knoblauch
- 3 Stück Karfiol
- 1/2l Obers
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Muskat frisch gerieben
- 30dag Butter
- 24dag Brösel
- 4 Landei
- Fein gehackte Kräuter aus dem Garten