



## ZANDERFILET MIT ZWIEBELKRUSTE, JUNGEM SPINAT UND RIESLINGSAUCE

Thierry Fischer ist seit Mai 2008 Chefkoch im Schloss Binningen. Seine Küche ist mit 15 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet. Für Kitchen Stars bereitet er ein Zanderfilet mit Zwiebelkruste, jungem Spinat und Rieslingsauce zu. Das Rezept ist für 4 Personen gedacht.

### Das sind die Zutaten:

Butter  
3 Eigelb  
125 g Röstzwiebeln  
2 – 3 EL Paniermehl  
Knoblauch  
1 Zitrone  
7 Schalotten  
1 dl Riesling  
2 dl Fischfond  
1 Lorbeerblatt  
2 dl Rahm  
8 kleine Kartoffeln  
4 Mini-Karotten  
Olivenöl  
560 g Zanderfilet  
600 g Spinat  
Muskatnuss  
4 Frühlingszwiebel  
Salz und Pfeffer

### So wirds gemacht:

Vorbereiten: 100 g weiche **Butter** aufschlagen. 3 **Eigelb** dazugeben und gut vermengen. Die **Röstzwiebeln** und das **Paniermehl** dazugeben. Etwas **Knoblauch**, **Zitronenabrieb**, **Salz** und **Pfeffer** untermischen und gut vermengen. Ein Backpapier auslegen und die Menge darauf verteilen. Ein zweites Backpapier darüber legen und mit einem Wallholz auf ca. 5 mm ausstreichen. Das Ganze kalt stellen, bis es hart ist.

Eine **Schalotte** in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Butter erhitzen. Nicht braun werden lassen. Mit **Riesling** ablöschen und reduzieren lassen. **Fischfond** und **Lorbeerblatt** dazugeben. Köcheln lassen. Wenn die Sauce zur Hälfte reduziert ist, **Rahm** dazugeben und nochmals reduzieren lassen. Vor dem Servieren: Die Sauce passieren und mit dem Schwingbesen aufschäumen.

**Kartoffeln** und **Mini-Karotten** schälen. In kochendem Wasser gar kochen.

Den Ofen auf 200°C mit Oberhitze vorheizen. Eine Pfanne mit **Olivenöl** erhitzen. Pro Person ein Stück **Zanderfilet** (mit Haut) mit Salz und Pfeffer würzen. Die Stücke zuerst auf der Hautseite in die heiße Pfanne geben. Kurz wenden. Danach die Haut abziehen. Die mittlerweile harte Zwiebelkruste aus dem Kühlschrank nehmen und in passende Stücke schneiden. Ein Stück auf jedes Zanderfilet legen und für ein paar Minuten in den Ofen geben, bis die Kruste goldgelb ist.

Den oberen Teil des Stiels der **Frühlingszwiebeln** abschneiden. Die Zwiebel für kurze Zeit in kochendes Wasser geben.

6 Schalotten in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter und Olivenöl kurz anbraten. In ein Weckglas geben. Den Schalotten-Schmelz können Sie im Kühlschrank aufbewahren und ihn zum Kochen benutzen. 1 EL davon in eine heiße Pfanne geben. **Spinat** mit Salz, Pfeffer und eine Prise **Muskatabrieb** dazugeben und anbraten, bis der Spinat zusammengefallen ist. Das entstandene Wasser abgiessen.

### Anrichten:

Spinat in einen tiefen Teller geben, 2 Kartoffeln pro Teller auf dem Spinat platzieren. Das Zanderfilet mittig setzen. Eine Karotte und eine Frühlingszwiebel auf jeden Teller legen. Sauce dazugeben und zum Schluss noch etwas Zitronenabrieb darüber geben.

Guten Appetit!