



## Zanderfilet mit zweierlei Sellerie und Sektbutter

für 4 Personen

600 g Zanderfilet mit Haut  
1 Sellerieknolle (groß)

kalt abspülen, trocken tupfen, und portionieren.  
sauber abschälen und mit einem scharfen Hobel in sehr feine Scheiben hobeln. Die eine Hälfte dann in sehr feine Streifen schneiden und die andere Hälfte in schöne Rauten schneiden.

2 Schalotten  
Butter  
250 ml Fischfond  
250 ml Sahne

abziehen und fein würfeln. Zwei davon in  
glasig dünsten, und mit  
ablöschen. Die Sellerie-Rauten darin ca. 5 min bissfest kochen.  
Dann den Sellerie aus dem Fond nehmen und zur Seite stellen.  
zum Fond geben und das Ganze zu einer cremigen Konsistenz  
einkochen lassen. Mit dem Stabmixer glatt mixen und die  
Sellerie-Rauten wieder zufügen.

150 g grüne Dicke Bohnen  
Salz + Pfeffer + Muskat

vorgegart zufügen. Alles mit  
abschmecken und warm stellen.

Die Sellerie-Streifen in kochendem Salzwasser einige Sekunden  
blanchieren, (also quasi nur eintauchen!) trocken tupfen, dann in  
150 Grad heißem Öl goldbraun frittieren, auf Küchenkrepp  
abtropfen lassen und vor dem Servieren leicht salzen.

1 Schalotte  
125 ml weißem Portwein  
400 ml Rosé Sekt  
½ EL Rohrzucker  
1 Prise Salz  
100 g kalte Butter  
Salz + Pfeffer

abziehen und fein würfeln, in einen Topf geben, mit  
und  
und  
und  
sirupartig einkochen. Unter geringer Hitzeeinwirkung  
in Stücken langsam hinzufügen und unterrühren. Mit  
würzen.

Rapsöl

in einer Pfanne gut heiß werden lassen, den portionierten Zander  
auf der Hautseite 4 min. und auf der anderen Seite 2 min. braten.  
Dann mit dem Gemüse anrichten, die Sektbutter darüber träufeln  
und mit dem frittierten Sellerie belegen. Mit  
garnieren.

Basilikumblatt

Dazu z. B. La Ratte Kartoffeln oder Gnocchi servieren.

