

CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN



## Rheinfelder Zanderfilet im Wappenmantel mit Apfelweinsauce

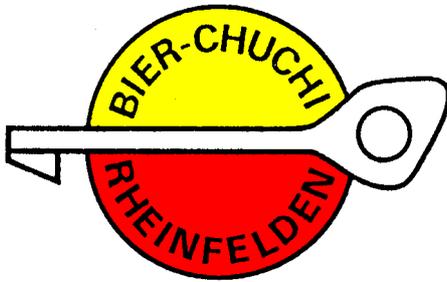


Zutaten:

Zubereitung:

### Rheinfelder Zanderfilet im Wappenmantel mit Apfelweinsauce

600 g	Zanderfilet		Fisch: ohne Haut und Gräten, zurechtschneiden so dass wir 4 Portionen à 150 gr. erhalten.
0.5 Stk	Zitrone		Zander mit Salz und Pfeffer würzen, und mit Zitronensaft beträufeln.
300 g	Karotten	grosser Durchmesser	schälen, hobeln und anschliessend die Schuppen ausstechen, im Salzwasser blanchieren und im Eiswasser auskühlen.
1.5 Stk	Golden-Delice		Apfel schälen, hobeln und in Schuppen ausstechen, den Rest fein schneiden und für die Sauce verwenden.
1 Stk	Eiweiss		mit dem Eiweiss ( Eiweiss kurz aufschlagen ) betupfen wir die Schuppen (dass Sie aufeinander kleben) und legen diese in Reihen, abwechselnd in der Farbe auf den Fisch.
10 g	Butter		Gratinplatte ausbuttern
2.5 dl	Apfelwein		Zanderfilet's in gebutterte Gratinplatte legen. Platte bis ½ mit Apfelwein aufgiessen und das ganze mit Alufolie abdecken. Zubereitungszeit bei 200 Grad: 15 Min. zugedeckt und 10 Min. abgedeckt.
400 g	Lauch	grün	Lauch: zarter, wenn möglich junger Lauch waschen und in feine ca. 10 cm lange Streifen schneiden und blanchieren. Vor dem Anrichten in Butter andünsten und nach Bedarf mit Apfelwein aufgiessen.
30 g	Kochbutter		
1 dl	Apfelwein		
400 g	Tomaten		Tomates concassées: 4 mittlere Tomaten, mit dem Messer schälen und aus der Schale eine Rose formen. Tomaten in feine Würfel schneiden und mit den fein geschnittenen Zwiebeln andünsten unter Beigabe von Tomatenpüree einkochen.
50 g	Zwiebeln	rot	
50 g	Tomatenpüree		
10 g	Butter		
1.5 Stk	Golden-Delice		Apfelweinsauce: schälen und in ca. 8x8 mm Würfel schneiden.
1 dl	Berenzer Apfelkorn		
1.5 dl	Apfelwein		



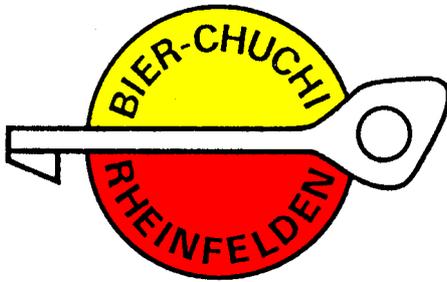
CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN



## Rheinfelder Zanderfilet im Wappenmantel mit Apfelweinsauce



Zutaten:	Zubereitung:
30 g Mehl 70 g Kochbutter 0.125 l Vollrahm	mit Mehl und 20 gr. Butter einen Mehlbutter herstellen. 10 gr. Butter erhitzen, Zwiebeln anziehen, fein geschnittene Apfelsausstechabfälle mit andünsten, mit Apfeln ablöschen und mit ca. 1.5 dl Apfelwein auffüllen, einkochen, würzen mit Salz und weissem Pfeffer, Vollrahm begeben, aufkochen und mit dem nötigen Mehlbutter binden. Den Rest Apfelnwürfel begeben, kurz köcheln und vor dem Anrichten mit Butter aufmontieren.
600 g Kartoffeln gross	<b>Kartoffeln:</b> schälen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Stern ausstechen und im Salzwasser kochen.
50 g Blätterteig 1 Stk Eigelb	<b>Blätterteigfischli:</b> mit "Fischliförmli" ausstechen und auf Backpapier legen und mit Eigelb bestreichen. Bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN



## Rheinfelder Zanderfilet im Wappenmantel mit Apfelweinsauce



### Zutaten:

### Zubereitung:

#### Zubereitung:

Zahnderfilet in 150 gr. Portionen schneiden und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle marinieren und mit Zitronensaft beträufeln.

Gratinplatte ausbuttern

Karotten schälen und mit dem Hobel schneiden, Schuppen ausstechen und im Salzwasser pochieren, anschliessend im Eiswasser ankühlen

Apfel schälen und Schuppen ausstechen

Zahnderfilet's in Gebutterte Gratinplatte legen, Fisch mit Eiweiss einstreichen und die Schuppen in abwechselnden Reihenfolge mit hilfe von Eiweiss darauflegen

Platte bis  $\frac{3}{4}$  mit Apfelwein aufgiessen und mit Alufoli die Platte abdecken

Zubereitungszeit bei 200 Grad 15 Min. zugedeckt und 10 Min. abgedeckt

Butter erhitzen  $\frac{1}{2}$  Zwiebel anziehen und Lauchstreifen begeben und mit Apfelwein andünsten einkochen und würzen mit Salz und Pfeffer

Kartoffeln schälen und anschliessend Turnieren und im Salzwasser Kochen

Butter erhitzen, Zwiebeln anziehen,  $\frac{1}{2}$  Apfelwürfel begeben und mittdünsten, mit Apfelkorn ablöschen und mit ca. 2 dl. Apfelwein auffüllen, würzen mit Salz und weissem Pfeffer, Vollrahm begeben und mit 40 gr. Roux binden  
Kurz vor dem anrichten mit 40 gr. Butter aufmontieren

Blätterteig ausrollen und mit Ausstecher Sterne ausstechen und auf Backfolie legen, anschliessend mit Eigelb bestreichen und im Ofen ausbacken

#### Anrichten:

Lauch auf den Teller legen, ein Bett formen in der Grösse von ca. 10 x 15 cm.

Zanderfilet darauflegen

Rechts und links des Fisch's je 2 Kartoffeln platzieren

Im Freien Platz Tropfenartig vom Lauchbett aus die Apfelweinsauce anrichten

Blätterteigsterne verteilen