



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Blätterteig-Variationen
Crumble mit roter Peperoni und Frischkäse
Rüebli-Ingwer-Suppe
Salat von weissen Spargeln und Erdbeeren
an weissem Balsamico-Honigdressing
Ravioli mit Morchelfüllung
Gedämpftes Zanderfilet auf Venere-Reis
mit Erbsenpüree und Riesling-Schaum
Sorbet von Zitrusfrüchten mit Earl Grey
Kalbs-Tagliata mit grünen Spargeln
Whisky-Brombeeren mit Mascarponecrème

Gedämpftes Zanderfilet mit Riesling-Schaum und Erbsenpüree auf Venere-Reis

Für 10 Personen

600	g	Zanderfilet (DJ)
		Kräutersalz (DJ)
400	g	Erbsen
60	ml	Gemüsebouillon
60	ml	Rahm
1	TL	Minze getrocknet
300	g	Riso venere
1	Stk	Zwiebel
1	Stk	Knoblauchzehe
4	Stk	Schalotten
4	EL	Öl
300	ml	Rahm
600	ml	Fischfond
300	ml	Riesling

Reis

Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Riso Venere dazumischen. Gemüsebouillon dazugeben und auf kleinster Hitze zugedeckt köcheln lassen. Mit Butter verfeinern. Evtl mit Salz und Pfeffer würzen.

Erbsenpüree

Erbsen im Salzwasser kochen. Abtropfen lassen. Erbsen mit der Minze in der Küchenmaschine pürieren. Vorsichtig Rahm und Bouillon darunter mischen, bis eine dickflüssiges Püree entsteht.

Fisch

Zander mit Kräutersalz bestreuen. Fisch ca 4 Minuten im Steamer gar kochen.

Sauce

Inzwischen Schalotten schälen, würfeln und in 1 El Öl anschwitzen. Mit Noilly Prat und Riesling ablöschen, Fischfond und Sahne zugießen und alles offen um die Hälfte einkochen lassen. Soße mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen.

Zum Anrichten

Reis evtl. im Ring oder Espressotasse auf einem Saucenspiegel anrichten. Fisch darauf legen. Erbsenpüree mit dem Dressiersack rosettenartig daraufspritzen.