



Menge	4.00 Port.
Anteil in %	100 %
Preis	7.16
Autor	Marcel Ammann
Quelle	Marcel Ammann
Gruppe	Fischgerichte, warm
Art des Gerichts	Menu
Saison	Ganzjährig

---

0.520 kg	Zanderfilet , pariert	
0.010 kg	Zitronensaft , frisch	
1 x	Salz , Pfeffer , weiss aus der Mühle	
0.012 kg	Butter	(1)
0.024 kg	Schalotten , geschält	
0.120 kg	Weisswein	
0.120 l	<b>Fischfond 1 LT</b>	
0.010 kg	Butter	(2)
0.010 kg	Weissmehl	
0.120 kg	Vollrahm 35%	
0.012 kg	Krebsbutter	Garnitur
0.800 l	<b>Fischsud , weiss 1 LT</b>	
0.400 kg	Flusskrebse, lebend	
0.120 kg	Champignons, frisch, gerüstet	
0.012 kg	Butter	
1 x	Salz	
0.004 kg	Périgord-Trüffel, Konserve, abgetropft	
0.001 kg	Estragonblätter, frisch	

### Vorbereitung

- Zanderfilets schräg in 65 g schwere Stücke schneiden.
- Schalotten fein hacken.
- Sautoir mit Butter ausstreichen und mit Schalotten austreuen.
- Butter (2) und Weißmehl zusammen zu Beurre manié verkneten.
- Fischsud aufkochen, Flusskrebse kopfvoran begeben und siedeln.
- Flusskrebse im Eiswasser abschrecken und das Schwanzfleisch auslösen.
- Krebschwänze vom Darm befreien.
- Champignons waschen und vierteln.
- Périgord-Trüffel in dünne Scheiben schneiden.
- Estragonblätter waschen und auf Küchenpapier trockentupfen.

### Zubereitung

- Zanderfilets mit Zitronensaft marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Nebeneinander im Sautoir anordnen und mit Butter (1) bepinseln.
- Weißwein und Fischfond begeben.
- Mit gebuttertem Pergamentpapier abdecken und zum Pochierpunkt bringen.
- Im Ofen oder auf dem Herd sorgfältig auf den Punkt pochieren.
- Krebschwänze während der letzten Phase begeben und erhitzen.
- Zanderfilets und Krebschwänze herausnehmen und zugedeckt warm stellen.
- Pochierfond passieren und sirupartig einkochen.
- Vollrahm begeben, mit Beurre manié (Mehlbutter) binden und zur gewünschten Konsistenz einkochen.
- Champignonsviertel in Butter dünsten und in die Sauce geben.
- Sauce mit Krebsbutter aufschwingen und abschmecken.

### Anrichten

- Zanderfilets anrichten, mit den Krebschwänzen belegen und mit Küchenpapier trockentupfen.
- Mit der Krebsbuttersauce nappieren (übergießen).
- Mit Trüffelscheiben und Estragonblättern garnieren.

### Bemerkungen

#### Garmethode: Pochieren

#### Deklaration der allergenen Zutaten.

Weizen, Milch (Laktose), Fische, Krebstiere, Sellerie (inkl. Selleriesalz)