



FOGASCH MIT BRENNNESSELCREME UND PAPRIKALINSEN VON RUDOLF UND KARL OBAUER



QimiQ VANTAGGI

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



medio

INGREDIENTI PER 4

600 g Filetto di lucioperca

Farina, griffig

1 Uovo (Uova)

Pane nero,

3 Burro fuso

Levistico (optional)

Basilico (optional)

FÜR DIE BRENNNESSELCREME

100 g Punte d'ortica

50 Olio d'oliva

1 Dente d'aglio

50 g Panna acida, 15 % di grassi

50 g QimiQ Classic

Pasta di Wasabi

Sale

FÜR DIE PAPRIKALINSEN

100 g Lenticchie rosse

Fondo di pollo

2 Peperoni verdi

1 Burro

PREPARAZIONE

1. Für die Creme Brennnesselspitzen in gesalzenem Wasser überkochen, in einem Sieb abgießen, dabei ein wenig vom Kochwasser auffangen. Brennnesseln eiskalt abschrecken und ausdrücken.
2. Blanchierte Brennnesseln mit Öl, gepresstem Knoblauch, 6 EL vom Brennnesselkochwasser, Sauerrahm und QimiQ Classic zu einer sämigen Creme mixen (die Konsistenz durch Zugabe von mehr oder weniger Blanchierwasser einstellen). Creme mit Salz und Wasabipaste abschmecken.
3. Linsen in kaltem Wasser waschen. In frischem Wasser oder in Hühnersuppe weich kochen (dauert nur wenige Minuten). Linsen in einem Sieb abgießen.
4. Paprika putzen, waschen und kleinwürfelig schneiden. Paprika in heißer Butter mit ein wenig Salz schwenken. Linsen zu den Paprika in die Pfanne geben. Kurz vor dem Servieren die Linsen erhitzen und mit Salz abschmecken.
5. Aus den Zanderfilets die darin verbliebenen Gräten zupfen. Filets in vier oder acht gleich schwere Stücke schneiden, mit der Hautseite in Mehl drücken, durch verquirltes Ei ziehen und mit dieser Seite in Schwarzbrotbrösel drücken.
6. In einer ofenfesten Pfanne Butterschmalz erhitzen. Zander mit der panierten Seite nach unten in die Pfanne legen, kurz anbraten, wenden und im Backofen bei 200°C fertig garen (der Fisch sollte innen noch leicht glasig bleiben; die Garzeit beträgt je nach Stärke der Filets 8 bis 12 Minuten).
7. Zander auf Linsen und mit der lauwarmen Brennnesselcreme anrichten. Eventuell mit feinen Streifen von Liebstöckel oder Basilikum dekorieren.