



*Fische - Schmidt*

*Wein & Menü*

Zanderfilet mit Vanilleschaum und Blattspinat

6 Personen

1200g Zanderfilet  
800 g Blattspinat (gefroren)  
80 g Butter  
1 Glas Fischfond (Fische-Schmidt)  
2 Vanillestangen  
5 Schalotten  
3 Knoblauchzehen  
1 Zitrone  
1/8 Wein (Riesling –feinherb)  
1 kl. Becher Creme fraîche  
125 ml Sahne  
Tasmanischer Pfeffer  
schwarzer Pfeffer  
Salz

Blattspinat auftauen, gut abtropfen lassen und in einem Tuch nahezu trocken pressen. 40 Gramm Butter schmelzen. 3 klein gehackte Schalotten sowie Knoblauchzehen glasig andünsten. Den Spinat hinzufügen. Mehrmals im Topf wenden. Pfeffern und Salzen. Hitze wegnehmen und die Sahne aufgießen. Umschlagen und ziehen lassen.

Vanillestangen der Länge nach auftrennen, das Mark herauskratzen. Die restlichen Schalotten klein hacken. In Butter zusammen mit dem Mark und den Hülsen anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen und stark reduzieren. Hülsen ca. 5 Minuten mitkochen lassen, dann entfernen (wg.bitter). Dann den Fischfond aufgießen und erneut stark reduzieren. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb geben. Weiter reduzieren. Hitze wegnehmen und mit Creme fraiche auffüllen. Mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken. Vor dem Anrichten kurz aufpürieren.

Zanderfilet Pfeffern. In Butter beidseitig je ca. 2 Minuten braten. Salzen. Entweder direkt aus der Pfanne servieren, oder zum Nachziehen in die vor geheizte Backröhre (160 Grad) 3 bis 5 Minuten.

Teller mit Blattspinat anrichten, Soßenspiegel angießen und Filet dazu.

Wein: Sauvignon blanc 2016 - Weingut Kirsten Mosel

€ 14,90

*Fische Schmidt • Eppendorfer Baum 18 • 20249 Hamburg  
Mo.- Fr. 07.00 - 19.00 Uhr • Sa. 07.00 - 14.00 Uhr  
Tel: 040/476208 • Fax: 040/476208*

*Wein & Menü • Joachim Weretka  
j.weretka@alice-dsl.net  
0171 / 23 89 777*