



REZEPTE

## Geflämmter Zander mit Buttermilch-Nage

---

## Zutaten

### Fisch-Beize:

1 kg Zander  
80 g Rohrzucker  
60 g Meersalz  
1 Zitrone, Abrieb  
1 Limette, Abrieb  
Je 0,2 g Fenchelsamen, Senfsamen  
Dill, Kerbel, Petersilie

### Zander:

100 g Nussbutter  
Gebeizter Zander  
Fleur de sel

### Buttermilch-Kräuteröl-Nage:

50 g Kräuter nach Wahl (z.B. Dill, Kerbel, Koriander, Schnittlauch, Estragon, Basilikum)  
25 ml Rapsöl  
25 ml Traubenkernöl  
100 ml Buttermilch  
2 g Zitronensaft

### Mariniertes Gemüse:

100 g Wasser  
100 ml Essig  
30 g Zucker  
3 Salz  
Pfefferkörner / Lorbeer  
Gemüse nach Wahl: Rettich, Gurken, Radieschen usw.

### Kräutercreme:

160 g Kräuter nach Wahl (Dill, Kerbel, Koriander, Schnittlauch, Estragon, Basilikum)  
160 g Eiweiss  
5 g Salz  
2 g Xantan  
400 ml Traubenkernöl  
60 g Essig

## Zubereitung

1. Für die Beize alle Zutaten mischen und grosszügig über das filetierte Fischfilet geben und für mindestens 24 Stunden marinieren.
2. Fisch mit kaltem Wasser abwaschen, trocken tupfen und tranchieren. Leicht mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Mit Olivenöl bestreichen und mit kleiner Prise Fleur de Sel würzen.
3. Um den Zander zu garen, ihn mit Nussbutter vakuumieren. Und bei 50 °C 8–15 Minuten je nach Dicke garen. In Eiswasser runterkühlen. Auspacken, Nussbutter vorsichtig entfernen, trocken tupfen. In gewünschte Grösse schneiden und leicht mit Olivenöl bestreichen. Mit einem Bunsenbrenner abrösten. Leicht mit Fleur de Sel würzen.

**4.** Für die Buttermilch-Kräuteröl-Nage alle Zutaten bis und mit Traubenkernöl in einen Mixer geben und kräftig mixen. In eine Pfanne geben und einmal aufkochen. Das aufgemixte Öl im Eiswasserbad abkühlen und kalt durch ein nicht zu feines Sieb passieren. Buttermilch mit dem Zitronensaft und Salz abschmecken. Mit dem Kräuteröl leicht vermischen.

**5.** Mariniertes Gemüse: Alle Zutaten bis und mit Salz zusammen kurz aufkochen, Fond leicht abkühlen lassen. Gerüstetes Gemüse in dünne Scheiben schneiden und das Gemüse im Fond eine Nacht ziehen lassen.

**6.** Für die Kräutercreme alle Zutaten kurz und kräftig aufmixen. Die Creme im Eiswasserbad abkühlen und kalt durch ein (nicht zu feines) Sieb passieren. Abschmecken und kalt stellen.

**7.** Anrichten wie auf dem Foto oben und mit Oscietra-Prestige von Kaviari dekorieren.