

ZANDER-SALTIMBOCCA

im Kresse-Wermut-Sud

auf gedünstetem Fenchel-Safran-Bett

ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN

- **4 Zanderfilets**
- **8 Scheiben Serrano-Schinken**
- **8 Blätter Salbei, frisch**
- **2-3 Fenchelknollen**
- **0,2 g Safranfäden**
- **Rapsöl**
- **Kresse und Dill**
- **Sahne**
- **Wermut**
- **Fischfond**
- **Hühnerbrühe**
- **Salz und Pfeffer**
- **Weißwein**
- **Zitronensaft**
- **3 rote Zwiebeln**
- **250 g Cocktail-Tomaten**

ZUBEREITUNG

Den Fischfond mit etwas Wermut und Weißwein zum Kochen bringen und auf ca. 1/3 reduzieren lassen.

Die Sahne zugeben und ebenfalls etwas reduzieren, bis sie sämig ist.

Nun die Kresse dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Zum Binden der Soße einige Stücke kalte Butter zugeben und diese mit einem Stabmixer schaumig aufschlagen.

Die Tomaten blanchieren, häuten und in kleine Würfel schneiden. Alternativ Cocktailtomaten verwenden, waschen, vierteln, Salzen und Pfeffern.

Die Dillspitzen hacken und unter die Tomaten rühren. Die Tomaten beiseite stellen und etwas ziehen lassen.

Vor dem Anrichten nochmals abschmecken und als Topping auf dem Fisch anrichten.

Den Fenchel halbieren, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln würfeln, in etwas Rapsöl anbraten und den in Streifen geschnittenen Fenchel dazugeben. Die Safranfäden zugeben, leicht mitrösten und mit Weißwein ablöschen. Zum Schluss die Hühnerbrühe zugeben und zugedeckt, bei niedriger Temperatur, weich garen.

Während die Soße und das Gemüse kochen, den Zander waschen, filetieren und ggf. von Gräten befreien.

Zum Marinieren den Fisch in gesalzenes, lauwarmes Wasser legen und mit Zitronensaft, evtl. auch etwas Zitronenabrieb beträufeln.

Die Fischfilets, je nach Größe, halbieren bzw. dritteln, je ein Salbeiblatt darauf verteilen und mit Serrano Schinken umwickeln.

Den Zander von allen Seiten in einer Pfanne anbraten und ggf. im Backofen nachgaren.

Das Fenchelgemüse auf tiefen Tellern anrichten und mit einem Stück Fisch belegen. Den Kresse-Sud darüber geben und mit den Tomatenwürfeln, als Topping, dekorieren.