

Pinzgauer Flußzander auf Strauchtomaten mit Buttermilch-schaum

Zutaten für 4 Personen:

Tomaten:

8 Tomaten, 1 Ei, Mildes Olivenöl, Rosmarin,
1 Knoblauchzehe (geschält), Salz und Pfeffer

Buttermilchschaum:

150g Bauernbuttermilch, 80g Sauerrahm, 60g Creme fraiche,
1 EL Olivenöl Salz, Cayenne Pfeffer, Zucker, Spritzer Zitronensaft

Fisch:

100g Zanderfilets – 4 Stk. (Küchenfertig mit Haut, ohne Gräten), Salz und Pfeffer, 1 EL Öl

Zubereitung

Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, kalt abschrecken, häuten, vierteln und entkernen. Öl erhitzen, Tomaten bei milder Hitze mit Knoblauch und Rosmarin andünsten. Buttermilch mit Sauerrahm und Creme fraiche vermischen (mit dem Stabmixer), Olivenöl dazu und mit Salz, Pfeffer, Cayenne und Zitronensaft abschmecken.

Zanderfilets in Öl auf der Hautseite knusprig braten, Fischfilet wenden und noch 2 Minuten ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Wir wünschen Guten Appetit.



Ein Rezept aus der Folge „Hotel Alpine Palace, Hinterglemm“:
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/hotel-alpine-palace-hinterglemm/>

Mit freundlicher Unterstützung

