Gasthaus Zellerhof
Schwabenstraße 7 | 87668 Zellerberg
Telefon 08346/350 | info@zellerhof-zellerberg.de
www.zellerhof-zellerberg.de

Zellerhof Zellerberg

Duo vom Zander und der Garnele

Auf Venere Reis mit getrockneten Kirschtomaten und Zitronengrasschaum

Zutaten (für 4 Personen)

800 g frisches Zanderfilet
4 Stück Garnelen, 3 Stück Zitronengras
300 g Venere Reis, 3 Schalotten
100 ml Rotwein, 800 ml Gemüsebrühe
50 g Butter, 50 g Mascarpone
40 g Parmesan, Olivenöl
Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt
12 Stück Kirschtomaten
50 ml Weißwein, 100 ml Gemüsefond
50 ml Sahne
100 ml Milch (1,5 %)

Zubereitung

1. Für die Kirschtomaten den Ofen auf 70 °C Ober-Unterhitze einstellen. Die Tomaten halbieren und auf ein geöltes Blech setzen. Mit Salz, Pfeffer würzen und mit etwas Parmesan bestreuen. Dann für rund sieben Stunden im Ofen garen.
2. Für den Zitronengrasschaum eine Schalotte schälen, grob schneiden. Eine Stange Zitronengras mit dem Messerrücken weich klopfen. Anschließend die Schalotte und das Zitronengras in Olivenöl andünsten. Alles mit Weißwein ablöschen, dann den Gemüsefond, Milch und die Sahne angießen und alles etwa 30 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.
3. Für den Venere Reis zwei Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in Olivenöl glasig dünsten. Den Venere Reis dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen, einreduzieren und mit Gemüsebrühe rund 35 Minuten köcheln lassen.
4. Die Zanderfilets entschuppen, abwaschen, trocken tupfen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Garnelen schälen, entdarmen und waschen, mit einer halben Zitronengrasstange der Länge nach aufspießen und ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen. Nun den Fisch auf der Hautseite in Olivenöl anbraten und nach zwei Minuten die Garnelen zugeben. Beides für weitere zwei Minuten in der Pfanne braten. Die Zanderfilets und Garnelen anschließend in eine feuerfeste, mit Olivenöl ausgestrichene Form legen und im vorgeheizten Ofen fünf Minuten bei 160°C fertig garen. Während der Fisch und die Garnele garen, kalte Butter, Mascarpone und Parmesan nach und nach bei reduzierter Hitze dem Venere Reis untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Zitronengrasfond durch ein feines Sieb passieren, mit Salz abschmecken und aufmixen.