

Zanderfilet auf Blattspinat und Eierschwämmen mit Salgescher Verjus-Sauce



Von Heinz Rufibach, Alpenhof Hotel, Zermatt Zutaten für 4 Personen

5 dl Fischfond

2,5 dl Rahm leicht salzen und auf kleinem Feuer auf die Hälfte

reduzieren (ca. 2 Stunden). Mit

2 EL Butter aufmontieren (eiskalte Butterstücke mit Schneebesen

oder Mixer einrühren).

2 EL Verjus de raisins beigeben, mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 x 80 g Zanderfilet pfannenfertig würzen mit Salz und Pfeffer, in

2 EL Olivenöl

1 EL Butter in der Pfanne auf der Hautseite knusprig braten.

200 g blanchierter Blattspinat

½ gehackte Schalotte

1 kleine gehackte Knoblauchzehe in

1 EL Butter sautieren,

3 EL Gemüsebouillon beigeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

mit

100 g Eierschwämme (gleich gross, gewaschen) mit

½ gehackte Schalotte

1 kleine gehackte Knoblauchzehe in

1 EL Butter sautieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren: Blattspinat und Eierschwämme in tiefe Teller geben. Etwas Sauce darüberträufeln, Zanderfilet darauf anrichten.