



SCHWARZER ZANDER

MIT TOMATENRAGOUT UND SAFRAN-PAPRIKA-RISOTTO

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für das Paprikarisotto:

- 250 ml Arborio-Reis
- 1 gelbe Paprikaschote
- gutes Olivenöl
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 750 ml selbstgemachte Gemüsebrühe
- 80 ml Sherry
- 1 Döschen Safran
- 200 g Cheddar
- Salz, Pfeffer, Muskat

Für das Tomatenragout:

- 350 g Kirschtomaten
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- eine Prise brauner Zucker
- Schale und Saft einer Zitrone

ZUBEREITUNG

FÜR DAS RISOTTO

1. Eine Schalotte und eine Knoblauchzehe fein hacken und in etwas Olivenöl in der Grillpfanne glasig andünsten. Die Gemüsebrühe erwärmen und den Safran darin auflösen.
2. Den Reis zu Schalotte und Knoblauch geben und anschließend anschwitzen bis alles gut mit Öl überzogen ist. Dann mit einem Schuss Sherry ablöschen und verkochen lassen.
3. Durch verteilen der GRILLis eine geringe Hitze erreichen. Nach und nach die Brühe und den Sherry dazu gießen und gut rühren, bis der Reis die Flüssigkeit vollständig aufgesogen hat und gegart ist.
4. Zum Schluß den geriebenen Cheddar unterheben. Mit Salz, Pfeffer und nach Geschmack etwas Zitronensaft abschmecken. Bis zum Servieren den Deckel auflegen und warm halten.

FÜR DAS TOMATENRAGOUT

1. Die Kirschtomaten mit einem guten Schuss Olivenöl in einer Schüssel vermischen. In einen Gemüsegrillkorb umfüllen und auf den Grill stellen. Die Tomaten grillen, bis sie leicht zerplatzen. Anschließend mit einer Prise Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für den Schwarzen Zander:

- 25 Stiele Thymian
- 15 Stiele Oregano
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Paprikapulver
- ½ TL Cayennepfeffer
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 600 g Zanderfilets mit Haut

UNSER TIPP

FÜR ANFÄNGER (UND FORTGESCHRITTENE)
EMPFEHLEN WIR EINEN FISCHBRÄTER.
DANN FÄLLT AUCH BESTIMMT NICHTS
VOM SCHÖNEN FILET IN DIE GLUT.

ZUBEREITUNG

2. Tomaten In eine Schüssel umfüllen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft und -schale abschmecken. Bis zum Servieren lauwarm halten.

FÜR DEN ZANDER

1. Thymian- und Oreganoblättchen abzupfen. Zusammen mit Knoblauch, Paprika, Cayennepfeffer, 1 EL Salz und 1 TL Pfeffer im Mörser zu einer feinen Paste zerreiben. Dann soviel Olivenöl und Zitronensaft unterrühren, dass eine streichfähige Paste entsteht.

2. Zanderfilet auf der Hautseite im Abstand von ca. 2 cm diagonal und ca. 1 cm tief einritzen. Anschließend mit Gewürzpaste gleichmäßig bestreichen und gut bis in die Einschnitte einreiben.

3. Den Zander mit der Hautseite nach unten auf den heißen Grill legen. Nach ca. 3-5 Minuten wenden (je nach Dicke der Filets).

Die gegrillte Seite sollte dunkelbraun bis leicht schwarz sein. Den Fisch von der direkten Hitze nehmen, vorsichtig umdrehen und bei indirekter Hitze an der Seite des Rosts noch 4-6 Minuten ziehen lassen.

*Aber aufpassen:
Nicht verbrennen!*