

Holsteinteller 2024 Hotel & Restaurant ANNO 1617

Rezept für:

Variation von Lachs und Zander mit Beurre Blanc, Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree

für 4-6 Personen

Kartoffelpüree

1,5 kg Kartoffeln (mehlig)
200 ml Milch
200 ml Sahne
ca. 150 Nussbutter
Salz und Muskat

Beurre Blanc

8 Schalotten
15 weiße Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
500 ml trockener Weißwein
300 ml Fischfond
1 Schuss Wermut
150 ml Sahne
400 g kalte Butterwürfel
Salz und Zitronensaft

Schalotten, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Weißwein, Fischfond und Wermut aufkochen und bei kleiner Hitze um die Hälfte reduzieren. Danach den Sud passieren, Sahne dazugeben und etwas reduzieren lassen. Kalte Butterwürfel einrühren und Salz und Zitronensaft abschmecken.

Frühlingsgemüse

Spargel grün und weiß
Erbsenschoten
Brokkoli
Karotten





Variation von Lachs und Zander

Farce

370 g Zanderfilet

80 g Garnelen

300 ml Sahne

Salz, Cayennepfeffer, Wermut, Zitronensaft

Roulade

600 g Lachs in ca. 2 x 2 cm dicke Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. 500g große Spinatblätter blanchieren und auf Klarsichtfolie dünn auslegen. Zanderfarce darauf verstreichen, den Lachs darauflegen. Das Ganze dann zu einer Roulade rollen und die Rolle nochmal in Alufolie straff einwickeln. Unter Wasserdampf bei 75°C garen bei einer Kerntemperatur von 50°C.

Wir wünschen guten Appetit!

Heike & Christian Püster & Team Anno 1617