

GEBEIZTER ZANDER MIT GURKE



BIERTIPP:
Rieder Märzen



ZUTATEN

2 Zanderfilets (frisch)
1 l Wasser
80 g Salz
4 cl Gin
1 Gurke
100 ml Weißwein Essig
50 ml Wasser
20 g Zucker
100 g Baby-Spinat
40 g Petersilie (nur Blätter – gezupft)
8 g Apfelessig
6 g (Dijon) Senf
4 g Salz
120 g Sonnenblumenöl
60 g Gemüsefond
200 ml Molke (im besten Fall ungesüßt)
4 Stk. grüne frische Jalapeños / optional Chili
50 g Sonnenblumenkerne
Kresse oder Sprossen
Maigold Blüten

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

ZUBEREITUNG

Zanderfilets filetieren und in der Salzlake für 20-30min einlegen. Dann trocken tupfen und kleine Streifen oder gleichmäßige Würfel schneiden.

Gurke schälen und fein reiben. In dem Pickle Liquid einlegen.

Petersilie und Spinat blanchieren. Mit den restlichen Zutaten vermischen und passieren.

Sonnenblumenkerne in einer Pfanne langsam rösten.

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

