## Zutaten

### Fisch

8x70g Zanderfilet

### Gemüse

150g Brokkoli Rosen

50g Brokkoli Stiele

100g Romanesco

100g grüne Spargeln

80g Spinat frisch

30g gehackte Schalotten

10g Knoblauch

Salz und Pfeffer

### Safrankartoffeln

20Stk Neue Kartoffeln

1L Wasser

4 Messerspitzen Safran

2Tl Salz

### Chili «Beurre blanc»

6dl Weisswein

4dl Hühnerbouillon

5dl Wasser

60g Chili (ohne Kerne)

30g Petersilie ganze

2Stk Eschalotten in Scheiben geschnitten

1.5 Lorbeerblatt

10Stk Pfefferkörner

200g Butterwürfel kalt

Salz und Pfeffer

## Zubereitung

### Fisch

Zander gut trocknen, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Im Mehl wenden, gut abklopfen und in Fettstoff kräftig braun ausbraten.

Gemüse

Brokkoli, Romanesco, Spargeln und Spinat kurz in gesalzenem Wasser aufkochen lassen und abkühlen.

Olivenöl erhitzen. Brokkoli Stiele sautieren, Brokkoli und Romanesco Rosen mit sautieren. Spargeln, Schalotten und Knoblauch beigeben und mit dünsten. Spinat beigeben und mit wenig Weisswein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und auskühlen lassen.

### Neue Safrankartoffeln

Kartoffeln mit dem Messer schälen (damit sie eine gleichmässige Form bekommen) und in gesalzenem Safran Wasser (Wasser, Safran und Salz mischen) weich garen. In frischer Butter abschwenken und kurz vor dem Servieren mit wenig Safranfäden nachwürzen.

Chili «Beurre blanc»

Alle Zutaten mischen und auf 1dl des ursprünglichen Volumens reduzieren. Durch ein Sieb passieren und mit der kalten Butter unter ständigem kochen aufmontieren und abschmecken.

## Und dann…

### Fertig stellen

Das Gemüse in ein Einmachglas geben, den angebratenen Fisch darauf legen und verschliessen.

In einer grossen Pfanne Wasser auf 80-90 Grad erhitzen und den Fisch für 12-13 Minuten darin garen.

Das Glas mit dem Fisch vor dem Gast öffnen und den Fisch und das Gemüse anrichten. Die Kartoffeln schön arrangieren und das Ganze mit Chili «Beurre blanc» umgiessen.



# \*\*\* En Guete \*\*\*