

# Bacchus-Vinothek

## Gault & Millau

### Zander mit grünem Gemüse by Caminada

#### Zutaten

##### Jalapeño-Quark-Crème

500 g Joghurt, nature  
100 g Magerquark  
Saft von 10 Jalapeños  
Salz, Pfeffer

##### Zander

1 Zanderfilet (280-300 g)

##### Flüssigbeize

600 ml Wasser  
300 ml Essig  
25 g Zucker  
50 g Salz

##### Zitronenöl

300 ml Sonnenblumenöl  
150 ml Olivenöl

1 Knoblauchzehe

1 Lorbeerblatt

Zeste einer Bio-Zitrone

##### Frisches Gemüse

1 grüner Peperoni

1 Snackgurke

Salz, Pfeffer, Essig und Öl

##### Eingelegte Jalapeños

2 Jalapeños

15 g Zucker

50 ml Weissweinessig

150 ml Wasser

5g Salz

½ Zweig Estragon

5 g Senfsaat

##### Peperoni-Gazpacho

125 g Gurken

150 g Peperoni, grün

125 g Tomaten

125 g Weisse Zwiebel

2 g Basilikum

etwas Estragon

einige

Kapuzinerkresseblätter

Salz, Zucker

Weisser Balsamico

##### Anrichten

Frische Kräuter und

Blüten

Olivenöl

#### Zubereitung

Jalapeño-Quark-Creme (3 Tage im Voraus)

1. Joghurt in ein mit durchlässigem Tuch (Etamin/Gaze) ausgelegtes Sieb geben und dieses über eine Schüssel hängen.
2. Die Schüssel 2-3 Tage in den Kühlschrank stellen, damit die Molke aus dem Joghurt auslaufen kann und es dadurch eine festere Konsistenz bekommt.
3. Jalapeños entsaften, abgehangenes Jogurt im Verhältnis 1:1 mit Magerquark vermischen und mit Jalapeño-Saft, je nach gewünschter Schärfe, abschmecken.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen, in einen Spritzbeutel füllen und kühlstellen.



# Bacchus-Vinothek

## Zander (am Vortag)

1. Alle Zutaten der Flüssigbeize mischen.
2. Zander von der Haut nehmen, Bauchlappen abtrennen.
3. Kontrollieren, ob alle Gräte entfernt wurden.
4. Zander für 90 Minuten die Flüssigbeize legen.

## Zitronenöl (am Vortag)

1. Alle Zutaten mischen.
2. Den gebeizten Zander während 24 Stunden im Zitronenöl ziehen lassen.

Die schnellere Version: Fisch mit dem gemischten Öl bedecken, Zitronenzesten dazulegen und 60 - 90 Minuten darin ziehen lassen.

## Frisches Gemüse:

1. Peperoni und Snackgurke schälen und an der Aufschnittmaschine 0,5 mm dünn schneiden. In gewünschter Grösse ausstechen.
2. Salz, Pfeffer, Essig und Öl zu einer Marinade rühren und das Gemüse darin einlegen.

## Eingelegte Jalapeños:

1. Jalapeños in ein steriles Einmachglas geben.
2. Die restlichen Zutaten zusammen in einem Topf aufkochen und durch ein Sieb heiss auf die Jalapeños giessen. Das Glas für 5 Minuten zum Dämpfen in den auf 85 °C vorgeheizten Backofen geben.

## Peperoni-Gazpacho:

1. Gurken schälen und in grobe Stücke schneiden, das restliche Gemüse ebenfalls grob schneiden.
2. Mit Salz, Zucker und weissem Balsamico marinieren. Zusammen mit den Kräutern fein pürieren und in einem durchlässigen Tuch abhängen lassen.
3. Den klaren Sud mit Salz abschmecken und bis zum Gebrauch kühlstellen.



# Bacchus-Vinothek

Anrichten:

1. Zander in ca. 2 cm dicke Streifen schneiden, es werden drei Stücke pro Person benötigt.
2. Mit einem kleinen Bunsenbrenner die Oberseite abflämmen.
3. Je 3 Stücke des flambierten Zanders im Dreieck in tiefen Tellern anrichten.
4. Peperoni und Jalapeños auf dem Fisch anrichten, zwei Punkte der Jalapeño-Quark-Creme aufspritzen, Gazpacho eingiessen.
5. Mit frischen Kräutern und Blüten garnieren und etwas Olivenöl in den Sud träufeln.

**Quelle:** <https://www.gaultmillau.ch/rezepte/zander-mit-grunem-gemuse-by-caminada-719796>

