



Easy To Fine Dining mit Sabrina Cipolla

Gebratener Zander mit Tomaten-Tartar und Parmesan-Kracker

Cherrytomatenessenz

1 kg Cherrytomaten
1 Knoblauchzehe
Saft einer unbehandelten Orange
50 ml Verjus
2 Zweige Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Prise Piment d'Espelette
10 g Salz, Weisses Pfeffer
30 g frischer Basilikum

Ofen auf 210°C vorheizen. Cherrytomaten vierteln, Knoblauch in Scheiben schneiden, alles in eine Gratinform geben. Orangensaft und Verjus hinzufügen, mit Kräutern und Gewürzen bestreuen und 30 Minuten backen. Abkühlen lassen, mit Basilikum pürieren und die Masse über Nacht in ein Passiertuch abtropfen lassen. Am nächsten Tag abschmecken.

Gebratener Zander

4 Zanderfilets
Salz
1 EL Sonnenblumenöl
20 g Butter
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Weisses Pfeffer

Zanderfilets abspülen, trocken tupfen und salzen. Öl und Butter in einer Pfanne mit Rosmarin und Thymian erhitzen. Zanderfilets 3 Minuten auf der Hautseite anbraten, wenden und 2 Minuten weiterbraten. Bei 60°C im Ofen 10 Minuten garen. Warm halten.





Cherrytomaten-Tartar

100 g Cherrytomaten
5 eingelegte Tomaten
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 EL Sonnenblumenöl
2 Zweige Basilikum
Salz
Weisser Pfeffer

Cherrytomaten und eingelegte Tomaten klein schneiden. Schalotte und Knoblauch in Öl goldbraun anbraten, abkühlen lassen. Basilikum fein schneiden, alles mischen und abschmecken.

Tomaten-Parmesan-Kracker

200 g Parmesan
1 TL Tomatenpüree

Ofen auf 180°C vorheizen. Parmesan würfeln und mit Tomatenpüree pürieren. Dünne Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und 8-10 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

Serviervorschlag:



Cherrytomatenessenz in tiefen Tellern anrichten, den gebratenen Zander darauf platzieren.
Mit Cherrytomaten-Tartar und Tomaten-Parmesan-Kräckern garnieren.
Mit frischen Kapuzinerblüten dekorieren.

Bon appétit!