

Informationsbüro *Australische Macadamias*



Zanderfilet auf Fenchelrisotto mit gerösteten Australischen Macadamianüssen und Sektschaumsauce

Für 4 Portionen:

Zutaten:

30 g getrocknete Steinpilze
600 ml Gemüsebrühe
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
250 g Fenchel
1 Bund Lauchzwiebeln
2 EL Olivenöl
300 g Risottoreis
Salz, Pfeffer
200 ml trockener Sekt



Sektsauce:

1 Schalotte
20 g Butter
400 ml Hummerfond
100 ml Sahne
150 ml Sekt
Salz, Pfeffer, Zucker
2 Eigelb

außerdem:

100 g Australische Macadamianüsse
je 1 Bund Kerbel, Estragon, Basilikum
800 g Zanderfilet
1 Zitrone
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Steinpilze mit 100 ml heißer Gemüsebrühe übergießen und ca. 30 Minuten einweichen. Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln. Fenchel und Lauchzwiebeln putzen, waschen und klein schneiden. Schalotten und Knoblauch in heißem Olivenöl glasig dünsten. Risotto zufügen und kurz mitdünsten. Eingeweichte Steinpilze mit der Brühe, Salz und Pfeffer zufügen und dann nach und nach unter gelegentlichem Rühren die restliche Gemüsebrühe zufügen. Gemüse und Sekt nach 10 Minuten zum Risotto geben und weitere 10 Minuten garen.

Inzwischen für die Sauce Schalotte schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten darin glasig dünsten. Mit Hummerfond ablöschen und den Fond auf die Hälfte einkochen lassen. Sahne, Sekt und Gewürzzutaten zufügen. Eigelb mit etwas heißer Sauce verrühren und unter Rühren mit einem Schneebesen zur Sauce geben (dabei nicht aufkochen sonst gerinnt das Eiweiß!).

Informationsbüro Australische Macadamias

c/o ipr, idee public relations · Große Elbstraße 145 f · D-22767 Hamburg · Telefon: 040 - 28 40 13 - 0 · Fax: 040 - 28 40 13 - 40

www.macadamias.de · macadamias@macadamias.de

Australische Macadamias – Königin der Nüsse

Informationsbüro *Australische Macadamias*



Australische Macadamianüsse grob hacken und in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten. Zanderfilet waschen und in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Kräuter putzen, waschen, von den Stielen zupfen und fein schneiden. Olivenöl erhitzen. Zander salzen und im heißen Öl von beiden Seiten insgesamt 5-6 Minuten braten. Nach 3 Minuten die Kräuter und Macadamias zufügen. Zanderfilet auf dem Risotto anrichten und mit Sektsauce servieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten



Informationsbüro Australische Macadamias

c/o ipr, idee public relations · Große Elbstraße 145 f · D-22767 Hamburg · Telefon: 040 - 28 40 13 - 0 · Fax: 040 - 28 40 13 - 40
www.macadamias.de · macadamias@macadamias.de

Australische Macadamias – Königin der Nüsse