

Zander-Eierschwämmchen-Ragout mit Safran-Kartoffelstock

La Mise en Place:

250 g Zander, 1 Lauchstängel, 1 Schalotte, 100 g Eierschwämmchen, 1 Zweiglein Thymian, alle Zutaten für den Kartoffelstock gemäss Grundrezept, 1 Döschen Safranfäden, Butter, ½ dl Weisswein, ½ dl Halbrahm, Pfeffermühle

Die Vorbereitung:

Zander in grosse Würfel und das Zarte, Weisse vom Lauch in feine Ringlein schneiden. Die Schalotte hacken. Eierschwämmchen putzen und allenfalls halbieren. Die Thymianblättchen zupfen.

Die Zubereitung am Herd:

Kartoffelstock gemäss Grundrezept zubereiten, in der Milch aber zusätzlich Safran aufkochen.

In der Bratpfanne Butter schmelzen und die Eierschwämmchen und die Schalotte darin zwei Minuten braten. Weisswein, Zander und Lauchringlein zugeben und einköcheln. Halbrahm angiesen und aufkochen. Mit Pfeffer bestreuen.

Die Vollendung:

Das Zander-Eierschwämmchen-Ragout mit dem Safran-Kartoffelstock anrichten und die Thymianblättchen darüber streuen.

Das passt dazu:

Tomatensalat

