



## Gebeefter Zander, Rum, Mandelschaumsuppe

Rezept

Dauer: Ca. 120 Minuten Marinierzeit, ca. 45 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten (Für 4 Personen):

4 Zanderfilets (ca. 1 kg)  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
Petersilienstengel

Für die Mandelschaumsuppe:

200 g Mandel-Plättchen oder Stifte  
2 Schalotten  
4 EL Mandelmus  
50 ml Weißwein  
1 TL brauner Zucker  
1 Msp. Nelkenpulver  
30 g Butter  
500 ml Gemüsebrühe  
100 g Schmand  
2 Eigelb  
Salz, Pfeffer

Für die Rum-Marinade:

100 ml Rum  
2 EL Agavendicksaft  
1 Limette  
1 TL Cayenne-Pfeffer

Zubereitung:

1 Für die Marinade Rum, Agavendicksaft, Saft der Limette und 1 TL Cayennepfeffer vermischen. Den Zander abspülen und trockentupfen. Mit der Hautseite nach unten in die Marinade legen. Die Marinade sollte die Haut, nicht aber das Fleisch bedecken. Abdecken und mindestens zwei, besser 4-6 Stunden (oder über Nacht) marinieren.

2 Die Schalotten schälen und fein hacken. Die Mandeln in einer Kasserolle trocken



goldbraun rösten, entnehmen und abkühlen lassen. Derweil die Schalotten in der Butter anschwitzen. Die Mandeln in einem Mörser grob zerstoßen und zu den Schalotten geben. Kurz rösten, dann mit Weißwein ablöschen und aufkochen. Weißwein etwas reduzieren lassen. Gemüsebrühe angießen und aufkochen.

3 Anschließend das Mandelmus und das Nelkenpulver unterrühren und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Anschließend mit Schmand, Eigelb, Salz, Pfeffer und Zucker montieren und abschmecken. Aufschäumen. Suppe nicht mehr kochen lassen.

4 Die Frühlingszwiebeln waschen. Die Wurzeln abschneiden und das Grün kürzen.

5 Die Zanderfilets aus der Marinade nehmen und in Stücke schneiden. Die Haut schräg einschneiden, so dass sich das Zanderfilet beim Beefen nicht zu stark rollt.

6 Den Beifer vorheizen. Die Zanderfilets mit der Hautseite nach oben auf den kalten Rost legen und ca. 30 Sekunden beefen, bis die Haut goldbraun wird. Mit etwas Marinade bepinseln und warmhalten.

7 Die Frühlingszwiebeln auf den Rost legen und von allen Seiten beefen, bis die äußere Hülle schwarz ist und Saft beginnt, aus der Frühlingszwiebel zu tropfen. Entnehmen und die verbrannte Hülle entfernen.

8 Mandelschaumsuppe mit dem Zander und den Frühlingszwiebeln servieren.