

**Kochen
mit Globus**



**Zanderfilet
mit Nudelblättern in
Grünkohl-Pestoschaum**



Zutaten:

1 kg Grünkohl (Staupe)	200 ml Fischfond
80 g Haselnüsse (geschält)	200 g Sahne
1 rote Chili	600 g Zanderfilet (ohne Haut)
1 TL grobes Meersalz	Salz, Pfeffer
1 Bund Basilikum	3 EL Mehl
150 ml natives Olivenöl	2 EL Butterschmalz
60 g Grana Padano	1 Packung Nudelteigblätter (aus der Frischetheke)
1 Schalotte	Salz
10 g Butter	
80 ml Weißwein	

Dazu passt: Ein kräftiger Pinot Grigio

Zubereitung:

Den Grünkohl von Stielen und dicken Blattrispen befreien, gut waschen, trocknen und fein schneiden. Anschließend mit den Haselnüssen, der geputzten Chili und dem Meersalz in einen Küchenmixer geben und auf Intervall zerkleinern. Das Basilikum waschen, grob schneiden und mit dem Olivenöl sowie dem Käse im Mixer zu einem Pesto verarbeiten.

Schalotte pellen und fein würfeln. In einem kleinen Topf die Butter schmelzen und die Schalotte darin garen, ohne Farbe nehmen zu lassen. Mit dem Weißwein ablöschen und etwa um die Hälfte reduzieren. Fond zugeben und erneut um die Hälfte reduzieren. Kühle Sahne zufügen und aufkochen lassen.


Das Zanderfilet in vier Teile schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Eine große Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und den mehlierten Fisch darin kross braten.

Einen kleinen Topf mit Salzwasser aufkochen lassen. Den Nudelteig in passende Stücke reißen und im Salzwasser garen. Danach im Sieb abgießen.

Soßenbasis und 3–4 EL des Pestos mit einem Pürierstab aufmixen.

Fisch mit den Nudelblätterstücken und der aufgeschäumten Soße anrichten.

 4 Pers.

 25 Min.

 Schwierigkeitsgrad

Schauen Sie das passende Zubereitungs-video auf YouTube an!

www.youtube.de/GlobusGermany

