

# Zander-Filet im Pastateig an Safransauce



Hauptgang für 4 - 6 Personen

## Einkaufsliste

- 400 g Zander-Filet**
- 300 g Miesmuscheln**
- Fischfond**
- 3 g getrocknete Pilze (Steinpilz / Mu-Err)**
- 2 dl Vollrahm**
- 4 - 6 Basilikumblättchen (ev. Thai Basilikum)**
- 1 Pastateig 40x30cm**

**Safran**

**60 g Butter**

**Salz**

**Pfeffer**

**div. Gewürze**

## Vorbereiten

- a 3 Gramm getrocknete Pilze (Steinpilz / Mu-Err oder nach Wahl) in lauwarmem Wasser 30 Minuten einweichen.
- b 300 g Miesmuscheln (geputzt) in einer ungelochten Schale bei 100° C 6 Minuten garen.
- c Den Muschelfond, etwa 2 dl, der entstanden ist in der Schale, absieben und in ein Saucenpfännchen abgießen.
- d Pro Person 1-2 Muscheln auf die Seite legen, die restlichen Muscheln aus der Schale lösen und beiseite legen.
- e Aus den Zanderfilets 4 Médailles à ca. 70 Gramm (ca. 8x5cm) schneiden.
- f Die Abschnitte und die restlichen Fischstücke würfeln und zusammen mit 2 dl Vollrahm in einem hohen Geschirr für 10 - 15 Minuten in den Tiefkühler stellen.

## Zubereiten

- g Die gekühlten Fischstücke abschmecken mit Salz und Pfeffer oder Fischgewürz nach Wahl und dann mit dem Stabmixer pürieren.
- h Die eingeweichten Pilze mit einem Küchenpapier abtrocknen und sehr fein hacken und unter die Fischfarce mischen.
- i Die Zander Médailles würzen mit Salz, Pfeffer oder Fischgewürz.
- k Den Pastateig in Stücke schneiden, so dass die Médailles eingepackt werden können. (ca. 16 x 18 cm / Betty Bossi Pastateig COOP)
- l Die Médailles auf den Pastateig legen.
- m Die Fischfarce auf den Zander Médailles verteilen.
- n Ein bis zwei Basilikumblättchen darauf legen nach belieben.
- o Teigblätter mit Wasser bestreichen, die Médailles einpacken und in einer ungelochten Schale bei 95°C 6 Minuten garen und 2-3 Minuten nachgaren lassen.
- p Zum Zubereiten der Sauce 1 g Safran zum Muschelfond geben.
- q Aufkochen und etwas einreduzieren lassen.
- r 60 g kalte Butter mit dem Schneebesen einrühren und die gekochten Muscheln beifügen und erwärmen, abschmecken nach belieben.
- s Sauce in vorgewärmte, tiefe Teller geben und die halbierten Zanderpäckchen darauf legen und mit 1-2 ganzen Muscheln, die kurz gewärmt werden, garnieren.