

Zander

4 Zanderfilets, entschuppt
und entgrätet
100 g geklärte Ländle Butter
1 Knoblauchzehe
Thymianzweige

Ländle Butter in einer Pfanne erhitzen. Zander kurz auf der Hautseite bemehlen, und mit der Hautseite in die Pfanne einlegen. Wenn die Haut leicht braun wird, zerdrückte Knoblauchzehe und Thymian zugeben. Die Pfanne vom Herd nehmen und mit einem Löffel den Fisch mit der Gewürzbutter überziehen. Den Fisch umdrehen und kurz ziehen lassen. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die restliche Gewürzbutter zum Schluss über die Ravioli träufeln.

Nudelteig

120 g Nudelmehl
20 g griffiges Mehl
2 Eigelb
10 g Olivenöl
10 g Wasser
gehackte glatte Petersilie

Eigelb, Olivenöl, Wasser und fein gehackte Petersilie verrühren. Zu den beiden Mehlsorten geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. In eine Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank kühlen. Den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und rund ausstechen. Die Füllung mit einem Spritzsack aufdressieren, rundum mit etwas Eiweiß bestreichen und zusammenfalten. In reichlich kochendem Salzwasser ca. 3 – 5 Minuten kochen. In einer Pfanne mit etwas brauner Butter durchschwenken.

Füllung

100 g Ländle Topfen
80 g Ricotta
50 g Ländle Butter
2 Eigelb
1 Limette
gehackte Pinienkerne oder Mandeln
Weißbrotbrösel

Ländle Butter und Eigelb schaumig rühren. Ländle Topfen, Ricotta, Limettenzeste, etwas gehackte Pinienkerne und etwas Weißbrotbrösel dazugeben. Alles zusammen untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Dressiersack füllen.

Petersilien-Pesto

150 g Olivenöl
100 g Petersilie, glatt
50 g Parmesan
60 g Mandeln oder Pinienkerne
2 Knoblauchzehen

Petersilie, Mandeln, Käse und Knoblauch mit etwas Olivenöl mixen. Nach und nach das restliche Olivenöl dazugeben und fein mixen. Mit Salz, Pfeffer und evtl. einem Schuss Zitronensaft abschmecken.



Unser Tipp

Ländle Butter

Ländle Butter, verwendet bei Ihren Tortengerichten, wird mit dem Rührgerät viel schaumiger als Margarine und macht die Torte lockerer.

Gebratener Zander mit Ricotta-Ravioli und Petersilien-Pesto

Rezept für 4 Personen bzw. für 4 Portionen.