Gegrillter Zander mit holländischem Gemüse und Knoblauch-Hollandaise aus Beemster-Knoblauch

Zutaten

10

- 1,5 kg Zanderfilet (mit Haut)
- 10 Stück Endivie (Witloof)
- 500 g gekochte Rote Bete
- 5 Little Gem-Salatherzen
- 300 ml Hollandaise-Sauce
- 30 g Bresc Beemster-Knoblauch
- 400 g Nordseekrabben
- Kresse (zum Garnieren)

Zubereitung

Den Zander in Portionen schneiden und auf der Hautseite grillen, bis sie knusprig ist und der Fisch zart bleibt. Endivien und Rote Bete vorkochen, dann zusammen mit halbierten Little Gem-Salatherzen grillen. Die Hollandaise-Sauce mit Beemster-Knoblauch verrühren, bis eine aromatische Knoblauchcreme entsteht. Das gegrillte Gemüse und den Zander auf Tellern anrichten, mit der Knoblauch-Hollandaise beträufeln und mit Nordseekrabben und Kresse verfeinern.

Gebrauchte Bresc Produkte

Bresc Holländisches Knoblauchpüree aus Beemster 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000