



Kross gebratenes Zanderfilet auf Paprika Chili-Spargel Spaghetti mit Pinot Grigio Hollandaise



Zutaten (10 Personen)

1,40	kg	Zanderfilets
20,00	g	KNORR® Würzmix für Fisch 1 x 1.40 kg
100,00	g	Weissmehl
7,00	cl	SAIS® Goldflex 1 x 12.00 l
1,80	kg	KNORR® Spaghetti 4 x 3.00 kg
1,50	kg	Spargel grün
1,00	dl	BERTOLLI® Flex 1 x 12.00 l
12,00	g	KNORR® Aromat 1 x 1.00 kg
80,00	g	KNORR PROFESSIONAL® Professional Gewürzpaste Paprika 0.75 kg
10,00	g	KNORR® Mise en Place Knoblauch 2 x 0.34 kg
1,00	dl	Pinot Grigio
4,00	dl	KNORR® Sauce Hollandaise 6 x 1.00 Liter

Zubereitung

Vorbereitung:

- Spaghetti in genügend Salzwasser al dente kochen
- Spargeln schälen und den Spitz wegschneiden
- Spitze blanchieren und abkühlen
- Restlichen Spargeln auf der Aufschnittmaschine in Scheiben, und dann in lange Julienne schneiden
- Ebenfalls blanchieren

Zubereitung:

- Zanderfilet mit Würzmix für Fisch würzen und mehlieren
- In heissem Goldflex knusprig sautieren und warmstellen



- Spargel-Julienne, Spaghetti, Paprikapaste, Bertolli Flex und Aromat auf ein GN-Blech geben
- Kräftig durchmischen und im Combidämpfer auf Dampf erhitzen
- Hollandaise erhitzen und mit dem Pinot Grigio in einen Isi-Spender abfüllen
- Spargelspitzen kurz in Bertolli Flex sautieren
- Paprika Spaghetti, Spargelspitzen und das Zanderfilet anrichten und mit der Pinot Grigio Hollandaise servieren