



Met Delikat Essig

Zander und Stubenküken Fenchelragout und Kichererbsen

Rezept

Zutaten

4	Tranchen Zanderfilet à 70 g
4	Unterkeulen Stubenküken, ohne Haut
4	Scheiben Serano Schinken, dünn geschnitten
4	Scheiben Weissbrot
2 EL	Olivenöl
30 g	Schalotten, fein gehackt
20 g	Fenchel Brunoise
40 g	Oliven
40 g	Kichererbsen
40 g	Tomaten Concassé
½ dl	Chardonnay Barrique
4 cl	Met Delikat Essig
½ dl	Jus de viande
nach Belieben: Safranfäden, italienische Kräuter, Hühnerbouillon	

Zubereitung

1. Zander würzen und in Olivenöl anbraten
2. Stubenküken würzen, mit dem Serano Schinken umwickeln und im Olivenöl knusprig braten. Weissbrot in Olivenöl backen.
3. Zander und Stubenkückenkeulen auf dem Brot anrichten und warm stellen.
4. Schalotten, Fenchel und Oliven in wenig Öl anschwitzen, Kichererbsen und Concassé zugeben.
5. Mit Wein ablöschen, reduzieren, Met Delikat Essig zugeben, bei grosser Hitze kräftig einkochen. Gewürze dazu geben und mit Bouillon abschmecken.