

## Zander und Jakobsmuscheln im Zucchinimantel

Fisch eingewickelt in Zucchinistreifen, die optische Präsentation des Gerichts lässt Gäste staunen.

Ein Rezept von Sternekoch Henri Bach

Zutaten für 4 Personen

1 Zander ca. 800 g  
8 Jakobsmuscheln  
50 g Pesto genovese  
1 grosse Zucchini  
Salz und Pfeffer  
Olivenöl  
Alufolie

Für die Peperonisauce:

5 dl Fischfond  
3 Schalotten in Streifen geschnitten  
2 rote Peperoni in Streifen  
50 g Butter  
2.5 dl Weisswein  
5 dl Halbrahm  
Saft einer Limette  
Salz und Pfeffer

Den Zander ausnehmen filetieren und entgräten. Die Haut entfernen. Die Zucchini der Länge nach in dünne Streifen schneiden (am besten mit der Aufschnittmaschine). Die Zucchinistreifen in der Breite der Zanderfilets überlappend nebeneinander legen. Mit dem Pesto bestreichen, das gewürzte Zanderfilet auf die Zucchini legen.

Die Muscheln aus der Schale lösen und den Rogen entfernen. In Scheiben schneiden und auf den Zander legen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zucchini einrollen. Die Alufolie mit etwas Olivenöl bestreichen und die Roulade fest eindrehen. Im Ofen bei 180 Grad zirka 8 Minuten braten.

Für die Peperonisauce:

Die Peperoni und Schalottenstreifen in Butter anschwitzen, mit Weisswein und dem Fischfond ablöschen und reduzieren. Mit Halbrahm auffüllen und pürieren. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen kleine Salzkartoffeln.

**Weintipp: Dazu passt ein erfrischender Waadtländer Chasselas, ein fruchtiger Pinot Gris oder ein Heida, eine Walliser Rarität.**

**Aus unserem Sortiment:**

Dézaley l'Eveque, Fonjallaz  
Anker cuvée weiss, Lorenz Hämmerli  
Vully Pinot Gris, Jean-Daniel Chervet  
Pinot Grigio, Cabert, Friaul  
Heida, Reserve des Administrateurs, Valais