



Basmati Rice GmbH (Europe) · Bischofstr. 90 · D-47809 Krefeld

**Basmati Rice GmbH (Europe)**

Adresse: Bischofstr. 90 · D-47809 Krefeld

Tel. +49 (0) 2151 510560

Fax. +49 (0) 2151 5105666

[www.atry.de](http://www.atry.de) · [info@basmatirice.de](mailto:info@basmatirice.de)

## PRESSE-INFORMATIONEN

### Zanderfilet auf rheinischem Stielmus mit ATRY Basmati Räucherreis



#### Zutaten:

500 g	Stielmus Küchenfertig, in grobe Streifen geschnitten
1 TI	ATRY Reisöl
1 EI	Butter
	Salz und Pfeffer
je 1 EI	Ingwerwürfel, Zwiebelwürfel, Knoblauchwürfel und Baconwürfel
Prise	Kreuzkümmelpulver und Graham Masala
200 g	ATRY Basmati Räucherreis (nach Packungsanleitung garen)
800 g	Zanderfilet mit Haut (geschuppt ohne Gräten)
	Butter und ATRY Reisöl zum Braten
1dl	Fischfond
1 EI	Crème fraîche
1 dl	Crème double
	spritzer Zitronensaft
1dl	Noilly Prat
2	Eigelbe
50 ml	Sahne

Butter und ATRY Reisöl erwärmen, Bacon kurz anbraten, dann Ingwer, Zwiebeln und Knoblauchwürfel zugeben. Mit Kreuzkümmelpulver, Graham Masala, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Zander gleichmäßig portionieren. ATRY Reisöl erhitzen und den Zander auf der Hautseite knusprig anbraten. Mit der Haut nach oben auf ein Blech legen und im Ofen bei 70 - 80 Grad einige Minuten ziehen lassen. Danach mit etwas Salz bestreuen.

In der Zwischenzeit den Fischfond einkochen lassen. Crème fraîche, Crème double unterrühren, Noilly Prat und Zitronensaft zugeben und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken und bei niedriger Hitze cremig einköcheln. Dabei immer mit dem Schneebesen rühren. Die Sauce darf nicht kochen, da sie sonst gerinnt.

Stielmus mit der Sauce vermischen und anrichten. Den Zander darauf legen und mit frittiertem Frühlingslauch und Rote Bete Sprossen dekorieren. Ringsum auf dem Teller Tropfen von süßem Balsamico geben und grünen japanischen Kaviar dekorieren. Den ATRY Räucherreis dazu servieren, den man mit gerösteten Zwiebeln servieren kann.

Guten Appetit!

© Copyright für das Rezept: Rainer Mitze



Basmati Rice GmbH (Europe) · Bischofstr. 90 · D-47809 Krefeld

**Basmati Rice GmbH (Europe)**

Adresse: Bischofstr. 90 · D-47809 Krefeld

Tel. +49 (0) 2151 510560

Fax. +49 (0) 2151 5105666

[www.atry.de](http://www.atry.de) · [info@basmatirice.de](mailto:info@basmatirice.de)



© Copyright für das Foto: ATRY

## Über ATRY

ATRY Produkte sind ein fester Bestandteil in der Küche von Edel-Restaurants. Diesen gefällt der Gedanke, dass der Nischenanbieter das Beste aus zwei Welten vereint: Den traditionellen, asiatischen Reisanbau für ursprüngliche Reis-Qualität mit einer sorgfältigen Reis-Veredelung in Deutschland für den perfekten letzten Schliff. Die Premium-Marke ATRY bietet ein ausgewähltes Sortiment bester Reissorten wie z. B. Langkorn-, Natur-, Räucher-, Sushi- und Wild-Reis an. Neu im Sortiment: Reisöl.