

Zander-Filet auf Kürbis-Spalten und Dill-Pesto

Für 2 Personen

2 Zanderfilets, a 200 g	1 Muskatkürbis	1 Zitrone
1 Bund Dill	1 Bund Schnittlauch	20 g Kürbiskerne
50 g Parmesan	1 EL Weizengrieß	2 EL flüssiger Honig
50 ml Olivenöl	30 ml mildes Sonnenblumenöl	Butterschmalz
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Dill und den Schnittlauch grob hacken. Die Kräuter mit den beiden Ölsorten fein pürieren. Den Parmesan reiben und unterrühren. Die Zitrone auspressen. Das Pesto mit Salz, Pfeffer, einem Esslöffel Honig und etwas Zitronensaft würzen. Den Kürbis waschen, entkernen und in circa ein Zentimeter dicke Spalten schneiden. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Kürbisspalten von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die Zanderfilets waschen und trocken tupfen. Die Hautseite einschneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und die Hautseite mit dem Grieß bestreuen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und den Fisch auf der Hautseite circa vier Minuten anbraten. Anschließend wenden und noch mal eine Minute anbraten. Den restlichen Honig aufkochen lassen. Die Kürbisspalten darin schwenken und leicht karamellisieren lassen. Die Kürbisspalten fächerförmig auf dem Teller anrichten und die Zanderfilets daneben anrichten. Das Ganze mit dem Dillpesto beträufeln und servieren.

Dagmar Lux am 01. Dezember 2011