

# Zander im Leinsamen-Mantel mit Kartoffel-Kürbis-Stampf

## Für zwei Personen

300 g Zanderfilet, ohne Haut	150 g durchwachsenen Speck	1 Butternusskürbis
1 Knolle Meerrettich	1 Zwiebel	250 g mehlig. Kartoffeln
1 Apfel	250 g Sauerkraut	1 Muskatnuss
1 EL Berberitzen	1 Ei	100 g Joghurt
1 EL Butter	50 g Mehl	50 g Leinsamen
1 EL Senfkörner	50 ml Sahne	200 ml halbtr. Weißwein
gemahlener Kümmel	Rapsöl, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Kartoffel beiseite legen und die restlichen Kartoffeln schälen, waschen, klein schneiden und in leicht gesalzenem Wasser gar kochen. Den Kürbis schälen, entkernen, würfeln und ebenfalls in kochendem Salzwasser garen. Das Ei aufschlagen und verquirlen. Die Zanderfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl und Ei wenden, anschließend mit den Leinsamen panieren und in Rapsöl anbraten. Anschließend im Backofen für fünf Minuten weiter garen lassen. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Das Sauerkraut mit den Senfkörnern und etwas Wasser in einem Topf erwärmen. Den Speck würfeln und mit den Zwiebelwürfeln in etwas Öl anbraten. Das Sauerkraut in die Pfanne geben und mit dem Wein zusammen einkochen. Zur besseren Bindung etwas rohe Kartoffel hinein reiben. Mit Kümmel abschmecken. Die Kartoffeln und den Kürbis abschütten und zerstampfen. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen sowie mit Butter und Sahne abschmecken. Einen Apfel waschen, entkernen und in Scheiben schneiden. Ein kleines Stück Meerrettich schälen und reiben. Als Salatbeilage Apfel, gehackte Zwiebel und geriebenen Meerrettich mit etwas Joghurt und den Berberitzen vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Zanderfilet auf einem Bett aus Specksauerkraut zusammen mit dem Kartoffel-Kürbis-Stampf und dem Beilagensalat servieren.

Arno Asmus am 05. November 2012