

# Zander-Filet mit Hummer-Weißwein-Soße, Kürbis-Soufflé

## Für zwei Personen

2 Zanderfilets	300 g Hokkaidokürbis	150 g junge Kartoffeln
1 Knolle Fenchel	1 Petersilienwurzel	2 Schalotten
1 Stange Lauch	1 Knoblauchzehe	4 Zweige Rosmarin
1 Zweig Oregano	1 Zweig Thymian	100 ml Sahne
100 ml Hummerfond	200 ml trockenen Weißwein	2 Eier
Mehl, Butter	Sonnenblumenöl, Olivenöl	1 Muskatnuss
2 TL Zucker	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln putzen und klein schneiden. Drei Zweige Thymian zupfen und klein hacken. Die Kartoffeln auf ein Backblech geben, mit Olivenöl beträufeln, den Rosmarin und etwas Salz darüber geben. Anschließend die Kartoffeln in den Ofen geben, bis sie gar sind. Den Kürbis putzen, würfeln und in Salzwasser weich kochen. Die Eier aufschlagen und schaumig schlagen. Den weich gekochten Kürbis durch die Kartoffelpresse drücken und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Das Ganze mit dem Eierschaum vermischen und in gebutterte kleine Auflaufförmchen geben. Anschließend etwa 12 bis 15 Minuten im Ofen backen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen. Die Petersilienwurzel, eine halbe Fenchelknolle und den Lauch putzen, schälen und zusammen mit den Schalotten und dem Knoblauch klein schneiden. Das Ganze zusammen mit etwas Butter und etwas Olivenöl anbraten. Den Weißwein hinzugeben. Anschließend den Zucker hinzugeben und alles noch zwei Minuten weiter kochen lassen. Den Oregano, den Thymian und den restlichen Rosmarin zupfen und zusammen mit dem Hummerfond in die Sahne einrühren. Das Ganze fünf bis zehn Minuten auf niedriger Hitze köcheln lassen. Anschließend die Soße durch ein Sieb passieren und dann fein pürieren. Das Gemüse ebenso pürieren und anschließend in die Soße einrühren. Die Zanderfilets waschen, trocken tupfen und in dem Mehl wenden. Eine Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl erhitzen und den Zander darin auf der Hautseite bei mittlerer Hitze knusprig braten. Anschließend umdrehen, salzen und mit etwas Butter bestreichen. Das Zanderfilet mit der Hummer-Weißweinsoße, dem Kürbis-Soufflé und den Rosmarinkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Nadja Schröder-Petranovskaja am 14. November 2012