

Karpfen mit Kürbis-Püree und Wirsing

Für zwei Personen

Für den Karpfen:

400 g Karpfen Öl, Salz, Pfeffer

Für das Kürbispüree:

400 g Hokkaidokürbis 200 ml Gemüsefond 200 ml Sahne

50 g Butter Muskatnuss Chiliflocken

Kürbiskernöl Salz, Pfeffer

Für den Wirsing:

400 g Wirsing 1 große Kartoffel 1 Knoblauchzehe

50 ml Gemüsefond Salz, Pfeffer

Kürbis würfeln und in Gemüsefond weichdünsten. Pürieren und mit Salz, Pfeffer, Chili und Muskatnuss würzen. Mit Butter und Sahne verfeinern.

Wirsing klein schneiden, Kartoffel schälen und in kleinere Würfel schneiden, in Gemüsefond dünsten. Grob zerstampfen, mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch würzen. Karpfen auf der Hautseite scharf anbraten, umdrehen und vorsichtig gar ziehen lassen.

Karpfen mit Kürbispüree und Wirsing anrichten, mit Kürbiskernöl garnieren und servieren.

Christine Schubert am 02. Dezember 2015