

# Butternuss-Kürbis-Püree, Zander, Nuss-Vinaigrette

**Für zwei Personen**

**Für den Zander:**

2 Zanderfilets à 150 g	1 EL Butter	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Nussvinaigrette:**

20 g Haselnusskerne	1 Schalotte	3 Zweige Petersilie
1 Bund Schnittlauch	20 ml Gemüsefond	1 TL flüssiger Honig
4 EL Nussöl	2 EL dunkler Balsamicoessig	Salz, Pfeffer

**Für das Kürbispüree:**

200 g Butternusskürbis	2 cm Ingwer	150 ml Gemüsefond
2 EL Butter	35 ml Olivenöl	1 Muskatnuss
1 TL gemahlener Kardamom	Salz	Pfeffer

**Für das Kürbisgemüse:**

200 g Hokkaido-Kürbis	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 kleine rote Chili	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	2 EL flüssige Sahne
1 EL Butter	2 EL Olivenöl	Chili, Salz, Pfeffer

**Für den Zander:**

Die Zanderfilets waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl und Butter in einer Pfanne heiß werden lassen und scharf von der Hautseite anbraten. Dabei immer wieder mit heißem Fett übergießen. Anschließend umdrehen und von der Hitze nehmen.

**Für die Nussvinaigrette:**

Haselnüsse fein hacken und in Pfanne ohne Fett rösten. Schalotte abziehen und fein würfeln. Fond zusammen mit Zwiebeln in einem Topf aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Balsamico einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Honig würzen. Nussöl mit einem Schneebesen unterrühren. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Vor dem Servieren Vinaigrette leicht erwärmen und Petersilie und Nüsse unterrühren.

**Für das Kürbispüree:**

Kürbis schälen und fein schneiden. Ingwer schälen und fein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erwärmen und Kürbis mit Ingwer darin leicht andünsten. Mit Gemüsefond aufgießen und Kürbis weich dünsten.

Flüssigkeit abseihen, Olivenöl und Butter zum Kürbis geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Muskatnuss, Kardamom, Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Kürbisgemüse:**

Kürbis schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen.

Chili waschen und in feine Ringe schneiden. Öl und Butter in Pfanne erhitzen und Zwiebel, Chili und Knoblauch anschwitzen. Kürbis dazu geben und mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und mit wenig Wasser aufgießen. Kürbis weich dämpfen. Sahne dazu geben und noch einmal kurz aufkochen lassen. Thymian abrausen, trockenwedeln und Blätter vom Stiel zupfen. Kürbis damit verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marika Loacker am 31. Oktober 2018