

Geräucherter Zander auf Kürbis und Brezen-Chips

Für 4 Personen

300 g Muskatkürbis	85 g Zucker	100 ml Weißweinessig
Meersalz	1 Scheibe Ingwer	1 Gewürznelke
1 Lorbeerblatt	1 Wacholderbeere	1/2 TL Senfkörner
1/4 TL schwarze Pfefferkörner	2 EL Räuchermehl, Buchenholz	Speiseöl
8 Zanderfilets à ca. 60 g	Pfeffer	1 Laugenstange
3 EL Butter		

Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen, das Fruchtfleisch in 5 mm dicke Scheiben schneiden und diese in kleine Stücke von 2 – 3 cm schneiden. Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren. 250 ml Wasser zugeben und die Kürbiswürfel sowie Essig, 1/2 TL Salz, Ingwer, Nelke, Lorbeer, Wacholder, Senf- und Pfefferkörner hineingeben. Alles 2 – 3 Minuten köcheln lassen, in ein großes Einmachglas mit 500 ml Inhalt füllen, sofort verschließen und auskühlen lassen. Für den Fisch einen flachen Topf mit Alufolie auslegen und 1 – 2 EL Räuchermehl darauf verteilen. Ein passendes Dämpfgitter oder einen asiatischen Dämpfkorb darauf setzen und auf dem Herd bei milder Temperatur aufheizen, bis leichter Rauch aufsteigt. Den Dämpfeinsatz mit etwas Öl einstreichen. Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen, auf den Dämpfeinsatz legen und zugedeckt darin – je nach Dicke des Fisches – in ca. 12 Minuten gar räuchern. Für die Brezenchips die Laugenstange in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Brezenscheiben darin kross braten, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kürbisstücke in etwas Einlegefond erhitzen, abtropfen lassen und auf vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten. Den Kürbissud mit einem Stabmixer nochmals aufschäumen, auf dem Kürbis verteilen, geräucherten Zander darauf anrichten und mit den Brezenchips bestreut servieren.

Frank Buchholz am 01. Dezember 2014