

# Zander-Filet in Orangen-Butter pochiert, Curry-Schaum

## Für zwei Personen

2 Zanderfilets, à 150 g	0,5 Hokkaidokürbis	3 mehligk. Kartoffeln
2 unbehandelte Orangen	2 unbehandelte Limonen	2 Schalotten
1 TL Sesamsamen	3 EL Butter	400ml Milch
300 ml Sahne	500 ml Gemüsefond	1/2 Bund Thymian
2 Zimtstange	2 EL Curry	1 Prise Cayennepfeffer
Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die Butter in einen kleinen Topf geben und langsam zerlaufen lassen. Währenddessen vom Thymian großzügig die Blätter abzupfen und in die zerlaufene Butter geben. Nun die Schale einer Orangen abreiben und ebenfalls in die Butter einrühren. Die Zanderfilets waschen, trocken tupfen und in drei bis fünf kleine, gleichgroße Medaillons portionieren. Nun eine große Auflaufform mit etwas Orangen-Thymian-Butter auspinseln, die Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Butter setzen. Die Butter großzügig über die Filets pinseln. Die Auflaufform straff mit Klarsichtfolie abdecken und im Backofen 15 Minuten lang glasig garen. Die Schale der Limonen reiben. Zwei Drittel von der Milch in einen Topf geben und einmal fast aufkochen lassen. Eine Prise Salz sowie den Abrieb der Limonen hinzugeben und mit dem Cayennepfeffer sowie dem Curry zu einer scharfen Curry-Milch abschmecken. Anschließend beiseite stellen und ziehen lassen. Die Kartoffeln und den Kürbis schälen und in gleichgroße Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen. Die Kartoffeln, den Kürbis und die Schalotten in einen Topf geben und mit dem Gemüsefond auffüllen, so dass das Gemüse gut bedeckt ist. Das Ganze einmal aufkochen lassen und die Zimtstange hinzugeben. Die Temperatur soweit senken, dass Kürbis und Kartoffeln knapp unter dem Siedepunkt gar ziehen. Anschließend die Zimtstange und die Schalotten wieder entfernen. Nun die Kürbis- und Kartoffelwürfel mit Hilfe einer Schaumkelle aus dem Sud nehmen und in einen kleinen Topf geben. Etwas Sahne hinzugießen, einmal aufkochen und mit Hilfe eines Kartoffelstampfers zerdrücken. Die Orangen halbieren und auspressen. Das Ganze mit einer Prise Salz, den Sesamsamen sowie dem Saft der Orangen abschmecken. Dann mit Klarsichtfolie oder einem Deckel abdecken und warm stellen. Fünf Minuten vor dem Servieren das Püree erneut erwärmen. Die Curry-Milch erneut fast aufkochen, anschließend einen guten Schuss frische Milch hinzugeben und zu einem sehr schaumigen Curry-Milch-Schaum aufmixen. Die Zanderfilets kurz auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen. Das in Orangenbutter pochierte Zanderfilet mit dem Kürbis-Kartoffelstampf auf Tellern anrichten, mit dem scharfen Curry-Schaum beträufeln und servieren.

Alexander Herrmann am 19. Oktober 2012