

Zander mit Schnittlauch-Butter pochiert und Kürbis-Gemüse

Für 4 Personen

Zander mit Schnittlauchbutter:

400 g Zander, küchenfertig 0,5 Bund Schnittlauch 4 EL Butter
Meersalz

Kürbisgemüse:

400 – 500 g Kürbis 40 g Speckscheiben, dünn 4 Zweige Thymian
400 ml Gemüsebrühe 1 Zwiebel, klein 1 EL Butterschmalz
0,5 Zehen Knoblauch 3 Scheiben Toastbrot Salz, Pfeffer

Soße:

1 Zwiebel 0,5 EL Butterschmalz 0,2 l Weißwein
100 ml Brühe 0,3 l Sahne 1 EL Senf, mittelscharf
1 TL Butter 1 Schuss Milch Salz, Pfeffer

Den Backofen 90 Grad vorheizen.

Zander mit Schnittlauchbutter:

Schnittlauch in feine Scheiben schneiden und mit Butter in einem Töpfchen zerlaufen lassen. Den Zander in Portionen schneiden. Ein Backblech mit etwas Schnittlauchbutter bestreichen. Den Zander darauf setzen und mit der restlichen Schnittlauchbutter großzügig einstreichen. Mit einer Prise Meersalz würzen und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten glasig garen.

Kürbisgemüse:

Den Kürbis und die Zwiebel schälen, in Würfelchen schneiden und in einem Topf mit einem halben Esslöffel Butterschmalz anschwitzen. Mit der Brühe aufgießen bis er leicht bedeckt ist und bei mittlerer Hitze langsam weich köcheln. Zum Schluss mit Thymianblätter, Salz und Pfeffer abschmecken. Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit einem halben Esslöffel Butterschmalz und Knoblauch braun und kross braten. Den Speck auf Küchenpapier abtropfen lassen. In der gleichen Pfanne die Toastbrot-Würfel kross braten.

Soße:

Zwiebel in feine Würfel schneiden. Zwiebelwürfel in Butterschmalz anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, auf die Hälfte einköcheln lassen. Danach Brühe und die Sahne hinzugeben und ebenfalls einköcheln lassen. Kurz vor dem Servieren mit Senf, Salz, Butter und etwas Milch aufmischen. Das Kürbisgemüse auf Teller geben, den Zander darauf setzen, mit der Senfsoße übergießen und mit Speckcroutons garnieren.

Alexander Herrmann am 31. Oktober 2008