

Zander-Filet auf Kürbis-Gemüse

Für 4 Personen

Zanderfilet:

4 Zanderfilets, a 180 g	2 Kartoffeln, groß	1 Zitrone
2 EL Butterschmalz	Meersalz	

Kürbisgemüse:

1 kg Hokkaido Kürbis	2 EL Butter	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	50 ml Aceto Balsamico	100 ml Rinderfond
Curry, Weißwein	Salz, Pfeffer	Muskatnuss

Soße:

1 Schalotte	1 EL Butter	4 Champignons
125 ml Weißwein, trocken	500 ml Fischfond	300 ml Sahne
1 EL Crème-fraîche	1 Zitrone	3 Zweige Kerbel
Salz	Pfeffer	

Zanderfilet:

Den Saft der Zitrone auspressen. Zanderfilets von beiden Seiten mit Zitronensaft beträufeln und mit Meersalz würzen. Die Kartoffeln schälen und halbieren, mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden und kurz blanchieren. Die Kartoffelscheiben wie Schuppen auf eingöltes Pergamentpapier schichten und den Fisch über die Kartoffelscheiben legen. Den Kartoffelfisch in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz zuerst von der Pergamentseite braten, nach einigen Minuten wenden und noch drei bis vier Minuten braten.

Kürbisgemüse:

Den Kürbis schälen und entkernen, das feste Kürbisfleisch in schöne Stücke schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe in Würfel schneiden und in der ausgelassenen Butter anschwitzen. Die Kürbisstücke hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Curry und Muskatnuss würzen. Mit etwas Balsamico und Weißwein ablöschen und dem Rinderfond angießen, so dass der Kürbis dünsten kann.

Soße:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Schalotte in feine Streifen schneiden. Die Champignons in Scheiben schneiden und mit der Schalotte in Butter anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Danach den Fischfond dazugeben und erneut auf die Hälfte reduzieren. Nun die Sahne und Crème-fraîche dazugeben und bis zur gewünschten Konsistenz einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zum Schluss den fein gehackten Kerbel unterrühren. Das Zanderfilet mit der Kartoffelseite nach oben (die Kartoffelseite noch etwas salzen) auf dem Kürbisgemüse anrichten und mit der Soße servieren.

Horst Lichter am 30. Oktober 2009