

# Zander im Zucchini-Mantel mit Kartoffel-Wirsing-Püree

## Für 2 Personen

2 Zanderfilets, a 200 g	4 Kartoffeln, mehlig	1 Zucchini
3 Tomaten in Öl	300 g Brokkoli	2 Tomaten
1 Lauchzwiebel	1 Zwiebel	20 g Speck im Stück
1 Apfel, rot	0,5 Wirsing	1 Zitrone, unbehandelt
0,5 Bund Schnittlauch	25 g Butter	1 Muskatnuss
200 ml Gemüsefond	2 TL Pesto, grün	1 EL Balsamico, weiß
1 TL Gewürzkümmel	Olivenöl	Zucker
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und klein schneiden, in einem Topf mit Salzwasser und dem Kümmel gar kochen. Die Zucchini mit dem Gurkenhobel in dünne Scheiben schneiden und blanchieren. Anschließend mit dem Pesto bestreichen. Den Fisch waschen und trocken tupfen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Saft auf das Zanderfilet träufeln. Den Zander auf die Zucchinischeiben legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fisch mit den Zucchinischeiben und den getrockneten Tomaten ummanteln. Die Brokkoliröschen zerteilen und blanchieren. Die Wirsingblätter in kleine Stücke schneiden. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. In einer Pfanne das Öl erhitzen. Den Speck und die Zwiebeln glasig anbraten. Gemüsefond hinzugeben und den Wirsing weich kochen. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. Den Apfel mit zum Wirsing geben. Die Butter mit zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Zander von beiden Seiten goldbraun anbraten. Anschließend den Fisch für zehn Minuten in den Ofen geben und weitergaren. Die Kartoffeln abgießen und mit einer Gabel zerdrücken. Olivenöl, Balsamico, Zucker, Pfeffer und Salz hinzugeben. Etwas von der Muskatnuss abreiben und ebenfalls hinzugeben. Das Ganze cremig rühren. Das Wirsinggemüse unterheben. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und hinzufügen. Die Tomaten filetieren und klein schneiden. Die Lauchzwiebel abziehen und in drei Zentimeter lange Streifen schneiden. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, das Gemüse anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse auf den Tellern anrichten. Das Zanderfilet aus dem Ofen nehmen und auf dem Gemüsebett anrichten. Jeweils eine Portion von dem Kartoffel-Wirsing-Püree daneben anrichten.

Pierre André Schober am 08. Februar 2010