

Gebratener Zander mit Speck, Salbei und Kürbis-Soße

Für 4 Personen

1 Hokkaido-Kürbis (ca. 1,2 kg)	300 ml Gemüsebrühe	2 Zwiebeln
1 Bund Salbei	3 EL Butter	Paprikapulver, rosenscharf
Kreuzkümmel	2 EL Butterschmalz	1 Stange Porree (Lauch)
Salz, Pfeffer	Piment d'Espelette	400 g Zanderfilet
12 Scheiben geräucherter Bauchspeck		

Den Hokkaido waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Kerngehäuse mit Gemüsebrühe in einen Topf geben und ca. 1 Stunde um etwa 1/3 einkochen lassen. Brühe durch ein Sieb geben und auffangen. Etwa 1/3 des Hokkaido grob hacken. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Salbei abspülen trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel darin anbraten. Kürbis und Salbeiblätter zugeben und alles ca. 3 Minuten braten. Paprikapulver und Kreuzkümmel darüber stäuben. Mit der Kürbisbrühe ablöschen und den Kürbis weich kochen. Den restlichen Kürbis in schöne Stücke schneiden. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Kürbis zugeben und weich schmoren. Porree putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Etwa, 5-6 Minuten vor Ende der Garzeit zum Kürbis geben und mit schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen. Die Kürbissauce pürieren, durch ein Sieb passieren. Erneut erhitzen. 1 EL kalte Butter unterrühren und die Sauce damit binden. Sauce abschmecken. Zanderfilets abspülen und in 12 daumendicke Stücke schneiden. Salzen, und mit je 1 Salbeiblatt belegen. Zanderstücke jeweils mit einer Scheibe Speck umwickeln. In einer Pfanne von allen Seiten ca. 2 Minuten braten. Zander mit gebratenem Kürbis und Sauce anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 18. September 2013