

# Zander in der Rösti-Haube auf Kürbis-Gemüse mit Kernöl

## Für zwei Personen

### Für das Kürbisgemüse:

250 g Muskatkürbis	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
50 g Butter	2 EL Dijon-Senf	2 EL Ketchup
1 TL Paprika Pulver	Zucker	1 Bund glatte Petersilie
weißer Balsamico	Salz	Pfeffer

### Für den Zander:

180 g hohes Zanderfilet	1 EL Dijon-Senf	1-2 festk. Kartoffeln
20 ml Kürbiskernöl	10 g geröstete Kürbiskerne	Olivenöl, Salz

### Für das Kürbisgemüse:

Muskatkürbis schälen und fein reiben. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch in der Butter glasig schwitzen-paprizieren und anschließend den geriebenen Kürbis dazu geben. Das Ganze etwas salzen und solange anschwitzen bis fast keine Flüssigkeit mehr da ist. Mit Dijon Senf, Ketchup, Paprika Pulver, Zucker, Balsamico, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und solange schmoren bis der Kürbis bissfest ist. Petersilie abrausen, trocken wedeln und kleinhacken.

### Für den Zander:

Zander waschen, trockentupfen, filetieren und enthäuten. Mit Salz würzen und mit Dijon Senf auf einer Seite bestreichen. Kartoffel schälen und grob reiben. Den Zander auf der Senfseite mit den geriebenen Kartoffeln belegen und auf dieser Seite in etwas Olivenöl bei moderater Hitze langsam knusprig braten.

Zander auf einem Teller auf dem Kürbisgemüse anrichten und mit Kernöl, gerösteten Kürbiskernen und der Petersilie verfeinern und servieren.

Alexander Kumptner am 08. Februar 2017