

# Zanderfilet mit Kartoffelschuppen auf Kürbisgemüse und Balsamicosauce



[www.groebenhof.at](http://www.groebenhof.at)

**Zutaten: (ca. 6 Personen)**

- 6 Zanderfilet a 180g
- 3-4 große Kartoffeln
- Zitronensaft und Salz
- Öl zum Braten

*für das Kürbisgemüse*

- 1 Stück Kürbis (1 kg)
- Butter
- 1 Zwiebel
- 2 Tomaten
- etwas Knoblauch
- Aceto Balsamico
- etwas Rindssuppe
- Salz, Pfeffer und Muskat

*für die Sauce*

- 1/2 Zwiebel
- etwas Butter
- 3 Champignons
- 1/8 l Weißwein
- 1/2 l Fischfond
- 0.3 l Rahm
- 1 Eßl. Sauerrahm
- Aceto Balsamico
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft

## **Zubereitung:**

Die Zanderfilet mit Zitrone und Salz würzen. Die Kartoffeln mit einer Aufschnittmaschine oder einem Küchenhobel in dünne Scheiben schneiden

und mit einem runden Ausstecher (Durchmesser 2 cm) Scheiben ausstechen. Die Scheiben wie Schuppen auf der oberen Seite des Zanderfilets legen. Zum Braten den Zander mit der Kartoffelseite nach unten in das heiße Fett legen. Die Pfanne ins Backrohr schieben (180°-200°C) und den Zander auf den Kartoffeln braten bis diese schön knusprig sind.

Für das Kürbisgemüse den Kürbis schälen und entkernen nur das feste Fleisch über bleibt. Dieses in kleine Stcke schneiden. Zwiebeln und etwas Knoblauch in Butter anschwitzen. Die Kürbisstücke dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit einem Spritzer Aceto Balsamico ablöschen und etwas Rindssuppe angießen so daß der Kürbis weichdünsten kann. Kurz vor dem anrichten gibt man die abgezogenen, entkernten und in Würfel geschnittenen Tomaten hinzu.

Für die Sauce die 1/2 Zwiebel in Steifen schneiden und mit den blättrig geschnittenen Champignons in Butter anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Den Fischfond angießen und erneut auf die Hälfte reduzieren lassen. Den Rahm und den Sauerrahm zugeben und bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zitronensaft abschmecken.

Das Kürbisgemüse auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Den Zander mit der Kartoffelseite nach oben darauf anrichten. Die Kartoffelseite noch leicht salzen. Die Sauce dazu geben.