

Zaubereien mit Kürbis, Lebkuchen & Zander



Genusswelten...

"Mitten ins Herz - oder auf den Punkt gebracht"

Dieser Satz trifft das "Schmeck den Süden"- Rezeptgeschenk von *Christina Richon* für diese Woche.

Den Gästen etwas Besonderes servieren. Liebevoll, regional und der Jahreszeit entsprechend. Dabei soll jeder Gang die Lust auf den nächsten Gang reizen. Das Menü stimmig & kreativ, aber nicht künstlich erzwungen. Das wäre doch ideal?

Zwischen spätsommerlicher/herbstlicher Suppe, Hauptgang und Nachtisch empfehle ich Christinas **"Zander zwischen Lebkuchentalern & Kürbiscreme"**.

Weitere Anregungen für köstliche Suppen, Hauptgänge und Desserts finden Sie in unserer Rezeptdatenbank. Viel Genuss beim Stöbern.

P.S.: Ich gratuliere unserer "Schmeck den Süden"-Bloggerin zudem von Herzen zur vierten Auflage Ihres Kochbuches für 'Quiches, Cakes & Tartes'.

Lebkuchentaler mit Zanderfilet und Kürbiscreme (von Christina Richon)



Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Stück orangefarbenes Kürbisfleisch (z. B. Muskatkürbis, ca. 450 g)
- 100 ml Sahne
- 75 g Butter
- ca. 150 g Lebkuchenbrot (Honigbrot)
- 400 g Zanderfilet
- ¼ TL Currypulver
- ½ Döschen Safran, gemahlen
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 5-Spices- oder Lebkuchengewürz
- Salz
- etwas Öl zum Anbraten
- Sonnenblumenöl, heimischer Apfelessig und Kräutersalz
- wenig Puderzucker, einige Salatblätter oder Sprossen

Zubereitung

Das Kürbisfleisch schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden, 250g davon abwiegen. Die Kürbiswürfel zusammen mit der Sahne in einem Topf ca. 15 Min. bei mittlerer Temperatur garen. Mit einem Pürierstab, 50 g Butter, Curry und Safran fein mixen. Je nach Kürbissorte noch ca. 50 ml heißes Wasser dazu geben, damit eine homogene Masse entsteht, die nicht zu fest ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Backofen auf 200° Heißluft vorheizen. Das Lebkuchenbrot mit der Aufschnittmaschine in 8 Scheiben schneiden – ca. 3,5 mm fein. Die restliche Butter in einem Töpfchen schmelzen, die Brotscheiben damit bestreichen und dünn mit Puderzucker bestäuben. Auf der untersten Einschubhöhe ca. 2 – 3 Min. rösten. Die Lebkuchenscheiben können auch mit einem Form- oder Dresserring ausgestochen werden.

Die Zanderfilets in einer beschichteten Pfanne in etwas Öl auf beiden Seiten kurz anbraten. Mit ein wenig Lebkuchengewürz bestäuben.

Auf vorgewärmte Teller zunächst auf etwas Kürbispüree eine Scheibe Lebkuchenbrot setzen, darauf ebenfalls etwas Kürbispüree verteilen. Das gebratene Zanderfilet auflegen und mit Fleur de sel bestreuen. Einige gewaschene und abgetropfte Salatblätter darauf geben, mit wenig Salatsoße beträufeln. Die Salatsoße aus 2 EL Sonnenblumenöl mit knapp 1 EL Apfelessig, Kräutersalz und Pfeffer anmischen. Mit der zweiten Lebkuchenscheibe abschließen.