



Zander auf Artischockenragout mit Würzsud

Das Gericht besticht durch das Zusammenspiel von fruchtigem Kürbis-Tomaten-Sud mit raffinierter Würze. Dazu ist die Gemüsekomponente aus Artischocken und Fenchel erfrischend und ungewöhnlich durch Intensität und knackigen Biss. Der Zander ist butterzart und bereichert durch die knusprige Haut.

Der Kürbis-Tomaten-Sud

Butternusskürbis und Zwiebeln schälen, Hokkaido und Tomaten waschen und abtropfen lassen. Die Kürbisse in mittelgroße Stücke schneiden, dabei die Kerne nicht entfernen. Zwiebeln und Tomaten mittelgroß würfeln. Die vorbereiteten Zutaten mit Weißwein und Fond in einen Topf geben. Tomatenessig, Anis- und Fenchelsamen, Senfkörner und Pfeffer hinzufügen. Zum Köcheln bringen, ca. 15 Minuten leise köcheln. Beiseiteziehen. Über Nacht zugedeckt durchziehen lassen. Ein Sieb mit einem Passiertuch auslegen und den Sud durchtröpfeln lassen. Das kann mehrere Stunden dauern.

Den durchpassierten Fond in einen Topf geben und behutsam aufkochen. Dabei eventuell noch vorhandene Trübstoffe abschöpfen. Den Sud etwa um ein Drittel reduzieren. Mit Stärke binden. Hitze auf



kleine Flamme reduzieren. Thymian und Basilikum einlegen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Die beiden Kräuterstiele entfernen. Sud kurz vor dem Servieren vorsichtig auf Temperatur bringen. Abschmecken, Tomami nach Gusto hinzufügen. Von der Flamme ziehen, die kalte Butter unmittelbar vor dem Servieren montieren. Keine Hitze mehr hinzufügen.

Das Gemüse für die Einlage

Artischocken putzen und in relativ feine Segmente schneiden. Fenchel putzen und in feine Streifen hobeln. Die Gemüse in 1 EL Olivenöl und Nussbutter langsam anschmoren und abwarten, bis sie gegart und ansehnlich gebräunt sind. Die Kürbiskugeln in Salzwasser kurz blanchieren. Die Tomaten halbieren und mit den Kürbiskugeln auf ein Backblech geben. Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und mit etwas Salz und Zucker bestreuen. Im Backofen bei

120 °C bei leicht geöffneter Tür schmur-
geln lassen, bis sie beginnen, leicht zu
schrumpeln. Auf diese Weise bekommen
sie optimale Geschmackstiefe. Zum An-
richten Fenchel und Artischocken in ei-
nem Ring anrichten und den Sud angie-
ßen. Tomaten und Kürbis als Dekoration
darum herumgeben.

Der Zander

Die Zanderfilets waschen und trocken
tupfen. Die Hautseite leicht mehlieren.
Das Fett in einer beschichteten Pfanne

auf mittlere Hitze bringen. Die Zander-
filets mit der Hautseite nach unten ein-
legen und abwarten, bis die Haut gold-
braun geworden ist. Die Filets von oben
salzen und pfeffern, auf den Bauch dre-
hen und bei niedriger Hitze garziehen
lassen.

Zutaten

Für 4 Portionen

Der Kürbis-Tomaten-Sud

| Menge | Zutat |
|------------|---|
| 350 g | Butternuss-Kürbis |
| 350 g | Hokkaido-Kürbis |
| 2 kleine | weiße Zwiebeln |
| 10 | reife Tomaten (oder San Marzano aus der Dose) |
| 100 ml | Weißwein |
| 700 ml | Geflügelfond |
| 70 ml | Tomatenessig |
| 1/3 TL | Anissamen |
| 1/3 TL | Fenchelsamen |
| 1 TL | weiße Pfefferkörner |
| 1 TL | Senfkörner |
| Etwas | Maisstärke (aufgelöst) |
| 1 Zweig | Thymian |
| 1 Stiel | Basilikum |
| | Salz, Pfeffer, Zucker |
| 1 bis 2 EL | Tomatenwürze (z. B. „Tomami“) |
| 2 EL | kalte Butter |
| | Stärke zum Abbinden |

Der Kürbis-Tomaten-Sud

| Menge | Zutat |
|---------------|---|
| 2 mittelgroße | Artischocken |
| 2 kleine | Fenchelknollen |
| 1 Hand voll | Kirschtomaten |
| 1 Hand voll | ausgestochene Kugeln vom Hokkaido |
| 3 EL | Olivenöl |
| 1 EL | Nussbutter |
| Einige | frische Kräuter (z. B. Kresse und Dill) |
| | Salz, Zucker |

Zutaten

Der Zander

| Menge | Zutat |
|-------|---|
| 4 | Zanderfilets (mit Haut, gefällig portioniert) |
| Etwas | Mehl |
| 1 EL | Olivenöl |
| 1 EL | Butter |
| | Salz, Pfeffer |