Nah&Frisch

www.restaurant-katamaran.at Professional

Neusiedlerzander im Speckmantel

Hauptspeise Fischgerichte Herbst Österreichisch



Zubereitung

Zwiebel und Kürbis grob würfelig schneiden, mit etwas Öl in einem Topf scharf anbraten, mit Chili, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen mit Weißwein ablöschen, mit Wasser aufgießen und ca. 20 Min weich kochen.

Flüssigkeit abseihen, ausdampfen lassen und danach mit dem Stabmixer unter Zugabe von etwas Butter fein sämig pürieren. Mit einem Schuss Schlagobers verfeinern.

Zanderfilet in kleinere Stücke schneiden, salzen und pfeffern, mit ein wenig Zitronensaft beträufeln und mit den Speckscheiben umwickeln.

In eine Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten glasig braten.

Zucchini mit der Aufschnittmaschine in feine Scheiben Schneiden und in einer Grillpfanne grillen.

Zutaten

- **Zander im Speckmantel**
- 4 Stück Zanderfilet a ca. 150g
- 8 Scheiben Speck
- Salz, Pfeffer, Zitrone

- **Kürbispüree**
- 400g Kürbis
- ½ Zwiebel
- Chili
- Weißwein
- Muskatnuss
- Salz, Pfeffer
- Schlagobers
- Butter

- Zucchini