

Lebkuchentaler mit Zanderfilet und Kürbiscreme



Zutaten:

Für 4 Personen:

- 250 g orangefarbenes Kürbisfleisch
- 100 ml Sahne
- 75 g Butter
- ca. 150 g Lebkuchenbrot (Honigbrot)
- Etwas Puderzucker
- 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
- Etwas Kräutersalz



Zubereitung

Das Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden und zusammen mit der Sahne in einem Topf ca. 15 Minuten 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 lassen, die Brotscheiben damit bestreichen und dünn mit Puderzucker bestäuben. Die Brotscheiben auf ein Backblech legen und auf der untersten Einschubhöhe ca. zwei bis drei Minuten rösten.

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

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