

🎄 Weihnachtsrezept 2019 🎄

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Hokkaido-Kürbis-Maultasche, Currysauce & Mangold

Für den Fisch:

ca. 320g Zanderfilet
Salz, gestoßener Koriandersamen
Backpapier und etwas Speiseöl

Zanderfilet mit einem Küchentuch trocken tupfen. Eine Pfanne erhitzen, das Backpapier rund ausschneiden und erst Öl und dann das Backpapier hineinlegen. Den Fisch auf der Hautseite bei mäßiger Temperatur fast durchbraten. Umdrehen und beiseitestellen.

Für die Füllung:

100g Hokkaido Kürbis
10g Schalotten
10 ml weißer Balsamico
10g brauner Zucker
0,5 St. Zitronengras (angedrückt)
1 Limettenblatt
4g Ingwer frisch (fein gehackt)
Currypulver und Rapsöl zum Braten.

Den Kürbis und die Schalotten schälen und fein schneiden. Schalotten zusammen mit dem Öl, Zitronengras, Limettenblatt, Ingwer und Currypulver anschwitzen. Kürbis, Zucker und Essig zufügen und das Ganze 30 Minuten weichkochen. Zum Schluss mit Salz abschmecken

Für den Maultaschenteig:

140g Mehl
2 Eier
Salz und Mehl zum Bearbeiten, evtl. etwas Wasser

Aus den Zutaten einen glatten Teig kneten und mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank geben. Den Teig auswellen und in 10x10cm große Quadrate schneiden, mit Ei ausstreichen und Chutney füllen. Teig einrollen und an den Enden fest andrücken. In Salzwasser ziehen lassen.



Für die Currysauce:

200ml Kokosmilch
10g Schalotten (fein gehackt)
10g Butter
10g Currypulver
20ml Limettensaft

Schalotten mit dem Currypulver in Butter anschwitzen, mit Kokosmilch und Limettensaft ablöschen und 20 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren und mit Salz abschmecken.

Für die Dekoration:

100g Mangoldblätter (ohne Strunk)
20g Schalotten
Salz, Pfeffer, Zucker und Butter zum Braten.

Mangold und Schalotten in feine Streifen schneiden, mit der Butter und den Gewürzen anschwitzen.

*Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen!
Ihre GVO Cateringkultur*

