

# ZART TRIFFT WILD

## DIE PERFEKTE VORSPEISE ZUM WILD-GERICHT

### Knusprig gebratenes Gotthard-Zanderfilet auf Birnen-Kürbiskompott (für 4 Personen)

#### Birnen-Kürbis-Kompott

25 ml Essig  
25 ml Wasser  
35 g Zucker  
1 TL Honig  
¼ Vanillestängel (Mark)  
1 Nelke  
1 Sternanis  
½ TL geriebener Ingwer  
Salz & Pfefferkörner  
50 g Kürbisrauten  
25 g Birnenwürfel (reif)

Essig, Wasser, Zucker, Honig, Ingwer und Gewürze aufkochen. Kürbisrauten und Birnenwürfel dazugeben, alle Zutaten nochmals aufkochen, – wenn möglich über Nacht – ziehen lassen und abkühlen lassen.

*Tipp: Kompott in Einmachgläser abfüllen, sterilisieren und auch im Winter geniessen.*

#### Gotthard Zander

4 Gotthard-Zander mit  
Haut, à ca. 60 g  
1 EL Olivenöl  
1 Thymianzweige  
1 Rosmarinzweige  
½ Knoblauchzehe  
Salz, Pfeffer  
10 g Butter

Die Haut der Gotthard-Zanderfilets mit einem scharfen Messer dreimal schräg einritzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zanderfilets mit der Fleischseite nach unten darin eine Minute anbraten. Anschließend auf die Hautseite drehen, Thymian, Rosmarin und Knoblauch beigegeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter zugeben, Hitze reduzieren und den Fisch gar ziehen lassen.

#### Pfefferschaum

4 EL Sauerrahm  
4 EL Crème Fraîche  
1 EL grüner Pfeffer  
1 EL weissen Balsamico  
Salz & Pfeffer

Alles mischen und aufmixen.

#### Anrichten

Das kalte Birnen-Kürbis-kompott ohne Saft in die Mitte des Tellers geben, den gebratenen Zander daraufsetzen und mit Pfefferschaum anrichten.

ERHÄLTlich  
IN DER  
NÄCHSTEN  
**MIGROS**  
FILIALE