



Knuspriges Karpfenfilet auf Kürbiskraut mit Vogerlsalatpesto und Grammeln vom weststeirischen Turopoljeschwein

Zutaten:

4 Stück Karpfenfilet á 60 g
Salz
Pfeffer
100 g Bauchspeck vom Turopoljeschwein

KÜRBISKRAUT

200 g Kürbisfleisch
(Hokkaido oder Muskatkürbis)
50 g Schalotten
1 Esslöffel Olivenöl
1/16 l Weißwein
½ Teelöffel Curry
½ Teelöffel Kurkuma
Meersalz
Pfeffer
1 Zitrone, unbehandelt
Thymian gehackt

VOGERLSALATPESTO

50 g Vogerlsalat
30 g Petersilienblätter
100 g Pinienkerne
50 g Parmesan gerieben
20 g Knoblauch
ca. 1/8 l Olivenöl
Salz, Pfeffer

Speck in feine Würfel schneiden - auf niedriger Flamme auslassen und abseihen - Kürbis in Streifen schneiden und in Olivenöl andünsten - Schalotten dazu - mit Weißwein ablöschen und würzen - ca. 10 Minuten dünsten lassen.

Für das Pesto alle Zutaten fein mixen.

Karpfenfilet würzen und knusprig braten, Kürbiskraut am Teller anrichten.

Fische auf das Kraut legen und Pesto dazu.