

Zander im Speck-Mantel mit Beurre blanc, schwarze Linsen

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Zanderfilets á ca. 120 g 4 Scheiben Landschinken

Für die Linsen:

100 g schwarze Linsen	1 Schalotte	2 Frühlingszwiebeln
1 Zitrone	1 Boskoop-Apfel	1 EL Butter
150 ml Gemüsefond	50 ml Balsamico-Essig	2 EL Stärke
2 Zweige Petersilie	2 Zweige Dill	1 TL Zucker
2 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für die Beurre blanc:

220 g kalte Butter	400 ml trockener Weißwein	2 Lorbeerblätter
--------------------	---------------------------	------------------

Pfeffer

Für die Linsen diese in einem Topf mit kochendem Wasser circa 25 Minuten gar kochen. In den letzten fünf Minuten mit Salz würzen, abgießen und abtropfen lassen. Die Schalotte abziehen und klein würfeln. Petersilie und Dill abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotte darin glasig dünsten. Linsen zugeben, mit Gemüsefond auffüllen und fünf Minuten aufkochen lassen. Ein Esslöffel Stärke in kaltem Wasser glattrühren und die Sauce damit binden. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Balsamico-Essig sowie Petersilie und Dill abschmecken.

Für die Beurre blanc die Pfefferkörner im Mörser zerstoßen und in einem Topf Weißwein und Lorbeerblätter aufkochen lassen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Die Reduktion durch einen Sieb gießen und mit Butter schaumig mixen.

Für den Fisch das Zanderfilets waschen, trockentupfen, mit Pfeffer würzen und mit Speck fest einwickeln. Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, fein würfeln und mit einem Esslöffel Zitronensaft mischen. Schalotte abziehen und fein hacken. Petersilie und Dill abbrausen und trockenwedeln. Blätter von Petersilie und Spitzen Dill zupfen und fein schneiden.

Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien und schräg in feine Ringe schneiden.

Zwei Esslöffel Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Fischfilets darin auf der Speck- „Nahtseite“ zwei Minuten braten, wenden und weitere zwei Minuten braten. Apfelwürfel und Frühlingszwiebeln zugeben und zwei Minuten mitbraten.

Den Zander im Speckmandel mit Beurre blanc und schwarzen Linsen auf Tellern anrichten und servieren.

Daniela Guckenberger am 24. Februar 2016