

Zander mit Bacon und Kartoffel-Maronen-Ragout

Für 2 Personen

| | | |
|-------------------------|-------------------------|----------------------|
| 2 Stück Zander à 180 g | 4 Sch. roher Schinken | 2 Zimtstangen |
| Salz | 1 EL Butter | 300 g Kartoffeln |
| 150 g Maronen, geschält | 2 EL Aprikosenkonfitüre | 2 EL süße Chilisauce |
| 150 ml Sahne | Salz, Pfeffer | |

Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und $\frac{1}{4}$ TL Salz dazugeben. Die Kartoffelwürfel darin bissfest weichkochen und danach abgießen.

Die Sahne erhitzen, Chilisauce und Aprikosenkonfitüre einrühren, Kartoffeln und Maronen hinzufügen und alles bei mittlerer Temperatur etwas einkochen lassen.

Auf den Fisch je eine Zimtstange legen, etwas salzen und mit je 2 Scheiben Schinken einwickeln. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und den Zander 3 Minuten von jeder Seite langsam knusprig braten.

Anrichten:

Kartoffel-Maronen-Ragout in der Teller-Mitte arrangieren und den Fisch daraufsetzen.

Christian Henze am 09. Dezember 2021