

Surf and Turf bayrisch

400 g Zanderfilet	150 g Speck	2-3 Schalotten
3 Scheiben Toastbrot	80 g Mehl	50 g Brunnenkresse
60 g Butterschmalz	Salz	

Den Zander (entschuppt und entgrätet) auf der Hautseite mehlieren, mit Butterschmalz in die kalte Pfanne geben, langsam die Hitze erhöhen und braten. Sobald er sich auf der Hautseite wölbt, kurz mit einem Löffel draufdrücken, dann langsam fertig brutzeln.

Den Zander dann vorsichtig rausnehmen.

Die Pfanne auswischen, dann in Streifen geschnittenen Speck bei mittlerer Hitze ganz langsam ausbraten. Kein zusätzliches Fett dazugeben.

Schalotten mit in die Pfanne geben.

Toastbrot fein würfeln, dazugeben und langsam mit anbraten, die saugen das aromatische Speckfett mit auf.

Brunnenkresse (alternativ ginge auch Gartenkresse oder junger Rucola) in feine Streifen schneiden und dazugeben.

Alles durchschwenken.

Fisch mit der Fleischseite auf den Speck setzen.

Gut dazu passt Kartoffelstampf.

Alexander Herrmann am 13. September 2024