

# Zander-Röllchen mit Balsamico-Linsen, Kartoffel-Würfel

## Für 2 Personen

150 g Zanderfilet	150 g Schwarzwälder Schinken	4 festkochende Kartoffeln
150 g Beluga-Linsen	50 g Parmesan	1 Zwiebel
4 getrocknete Tomaten, in Öl	50 g Pinienkerne	2 Zehen Knoblauch
0,5 Bund Basilikum	1 Zweig Frischer Thymian	70 ml Sahne
1 EL Balsamico-Essig	50 ml Rinderfond	Zucker
Olivenöl	Meersalz	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel abziehen und klein hacken, den Thymian zupfen und klein hacken. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. Die Linsen, etwas Zucker, den Thymian zugeben und mit dem Balsamico-Essig ablöschen. Den Rinderfond und die Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Pesto die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Den Parmesan reiben. Die Basilikumblätter zupfen. Den Knoblauch abziehen, klein hacken. Alles mit fünf Esslöffeln Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem Pesto verarbeiten. Den Schwarzwälder Schinken mit Pesto bestreichen und die getrockneten Tomaten drauf legen. Die Zanderfilets waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Den kleingeschnittenen Zander mittig auf den bestrichenen Schinken legen und einrollen. Die Zanderrollchen in eine Form legen und zum Garen in den Backofen geben. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin knusprig anbraten. Mit Meersalz würzen. Die Linsen auf den Tellern mittig anrichten. Die Fischrollchen aus dem Backofen nehmen, in gleich große Stücke schneiden und mit der Schnittfläche nach oben auf den Linsen anrichten. Die Kartoffelwürfel rund herum anrichten und anschließend servieren.

Sabine Berger am 12. August 2010