

# Speck-Zander mit Kartoffel-Chips und Balsamico-Linsen

Für zwei Personen

## Für den Zander:

4 Zanderfilets à 120 g, mit Haut	10 Scheiben Speck	200 g Sauerkraut
1 Limette	Salz	schwarzer Pfeffer

## Für die Linsen:

150 g schwarze Linsen	$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 Scheibe Speck
400 ml Gemüsefond	2 EL Tomatenmark	5 EL Balsamicoessig
Salz	schwarzer Pfeffer	

## Für die Limettensauce:

1 Limette	3 Schalotten	50 g Butter
100 ml trockener Weißwein	500 ml Fischfond	500 ml Sahne
3 - 4 EL Traubensenf	Salz	schwarzer Pfeffer

## Für die Kartoffelchips:

1 große, festkochende Kartoffel	Frittierfett	Salz
---------------------------------	--------------	------

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fett in der Fritteuse etwa auf 160 Grad vorheizen.

Für den Fisch die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Zanderfilets waschen, trocken tupfen und in vier gleich große Stücke schneiden. Die Fischstücke auf der Hautseite gleichmäßig mit Speck belegen und eine Tasche hinein schneiden und diese mit Sauerkraut füllen.

Eine Pfanne erhitzen und die Zanderfilets zuerst auf der Speckseite anbraten, mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen und im vorgeheizten Backofen fertig garen.

Die halbe Schalotte abziehen und gemeinsam mit den Linsen und einer Scheibe Speck im Fond weich kochen lassen. Anschließend mit dem Balsamico, Salz, Pfeffer und dem Tomatenmark abschmecken.

Den Saft der Limetten auspressen. Die Schalotten abziehen, in Streifen schneiden und in der Butter anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein und dem Fischfond ablöschen und reduzieren lassen. Abschließend mit der Sahne auffüllen, das Ganze pürieren und mit dem Limettensaft, dem Traubensenf sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffel schälen und hauchdünn auf der Aufschnittmaschine aufschneiden. Anschließend in feine Streifen schneiden und in der Fritteuse knusprig frittieren.

Die Zanderfilets mit den knusprigen Kartoffelchips, den Linsen sowie der Limettensauce auf Tellern anrichten und servieren.

Hannah Baunach am 16. April 2015