

# Zander mit Belugalinsen-Speck-Salat, Schafskäse-Creme

## Für zwei Personen

### Für den Fisch:

2 Zanderfilets à 150 g	Mehl	1 Zitrone
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Salat:

100 g Belugalinsen	1 Bund Möhren	1 weiße Zwiebel
1 rote Zwiebeln	100 g Speck	50 g Parmesan
2 Zweige Thymian	100 ml Weißwein	50 ml Weißweinessig
100 ml Kalbsfond	100 ml Sahne	1 Lorbeerblatt
Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

### Für die Tomaten:

6 Romatomaten

### Für die Creme:

200 g Schafskäse	100 ml Milch	2 Zweige Rosmarin
1 EL Honig	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

2 Scheiben Speck

### Für den Fisch:

Den Zander abbrausen, trockentupfen und mögliche Gräten ziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Hautseite mehlieren. Auf der mehlierten Hautseite in Öl braten, zweite Seiten ebenfalls kurz braten. Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Zitronenscheibe beim Anrichten auf den Zander legen.

### Für den Salat:

Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. Parmesan reiben. Möhren schälen und kleinschneiden. Belugalinsen mit Möhren, Zwiebeln, Thymian, Lorbeer, Salz und Pfeffer in Butter anschwitzen. Anschließend mit Weißwein und Weißweinessig ablöschen und mit Kalbsfond aufgießen und garkochen. Mit Muskatnussabrieb und Parmesan abschmecken. Ggf. etwas Sahne hinzugeben. Parallel den Speck in kleine Würfel schneiden und braten. Unter den Linsensalat heben.

### Für die Tomaten:

Romatomaten abbrausen, trockentupfen und im Ofen bei ca. 160 Grad Heißluft backen.

### Für die Creme:

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Schafskäse, Milch, gehackten Rosmarin, Salz, Pfeffer und Honig vermengen.

### Für die Garnitur:

Speck auslassen und als Garnitur verwenden.  
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Saudi Wolde-Mikael am 20. August 2020