

Gebratener Speck-Zander mit Meerrettich-Dip

Für 2 Personen

10 g Ingwer	100 ml Apfelsaft	30 g Zucker
1 TL Senf	1 EL Balsamico	1 TL Zitronenabrieb
1 TL Wasabi aus der Tube	1 TL Speisestärke	300 g Zanderfilet
8 Scheiben Bauchspeck	Pfeffer	

Ingwer schälen und fein hacken oder reiben. Apfelsaft, Zucker, Senf, Balsamico, Ingwer und etwas abgeriebene Zitronenschale in einen Topf geben und mit geschlossenem Deckel ca. 2 Minuten einkochen lassen. Wasabi dazugeben, mit dem Pürierstab alles gut aufmixen und evtl. mit etwas in Apfelsaft verrührter Stärke binden, kurz aufkochen und abschmecken. Zanderfilet in kleine Medaillons schneiden, leicht pfeffern und mit den Speckscheiben umwickeln. Die eingepackten Fischwürfel in einer Grillpfanne von beiden Seiten garen. Den Fisch mit dem Meerrettichdip servieren.

Vincent Klink am 11. Juli 2013