

Gefüllter Zander in Speckhaut

Für 4 Personen

Zander:

1 Limone	4 Zander	10 Scheiben Speck
200 g Sauerkraut	Pfeffer	Salz

Linsen:

150 g Linsen	0,5 Schalotte	1 Scheibe Speck
Brühe	Tomatenmark	Balsamico
Pfeffer	Salz	

Traubensensaum:

1 Limone	3 Schalotten	50 g Butter
100 ml Weißwein	500 ml Fischfond	500 ml Sahne
3 – 4 EL Traubensenf	Pfeffer	Salz

Dekoration:

1 Kartoffel, groß

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Zander:

Den Saft der Limone auspressen. Den Fisch in vier gleich große Stücke schneiden. Die Fischstücke auf der Hautseite gleichmäßig mit Speck belegen und eine Tasche hinein schneiden. Dann mit Sauerkraut füllen und von der Speckseite anbraten. Im vorgeheizten Backofen fertig garen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Limonensaft würzen.

Linsen:

Die Linsen mit ungefähr der doppelten Menge Brühe sowie einer halben Schalotte und eventuell einer Scheibe Speck aufsetzen, und weich kochen lassen. Mit Balsamico, Salz, Pfeffer und dem Tomatenmark abschmecken.

Traubensensaum:

Den Saft der Limone auspressen. Die Schalotten schälen, in Streifen schneiden und in Butter anschwitzen, mit Weißwein und Fischfond ablöschen und reduzieren, mit der Sahne auffüllen und pürieren. Mit Limonensaft, Traubensenf und Salz und Pfeffer abschmecken.

Dekoration:

Die Kartoffel schälen und hauchdünn auf der Aufschnittmaschine aufschneiden. Anschließend in feine Streifen schneiden und bei 160 Grad knusprig frittieren.

Nelson Müller am 07. Oktober 2011