

ZANDER-SPECK-SPIESSCHEN MIT SALBEIKARTOFFELN

FÜR 4 PERSONEN:

600 g Zanderfilets
einige Tropfen Zitronensaft
einige Tropfen Worcestersoße
Salz, Pfeffer aus der Mühle
100 g Frühstücksspeck in dünnen
Scheiben
400 g bissfest gekochte Kartoffeln
1 Bund Salbei
Butter zum Braten

Außerdem:

1-2 EL Butter
1 Zwiebel
250 g Kirschtomaten
2-3 EL Tomatenmark
500 ml Gemüsebrühe
Speisestärke oder
Johannisbrotkernmehl zum
Binden
Kräuterzweige und Zitronenecken
zum Garnieren

1. Die küchenfertigen, gewaschenen Zanderfilets trocken tupfen, in grobe Würfel schneiden, mit Zitronensaft und Worcestersoße beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und 10 Minuten ziehen lassen.

2. Anschließend die Zanderwürfel in je eine Scheibe Frühstücksspeck einwickeln.

3. Die Kartoffeln halbieren, mit je einem Salbeiblatt belegen und mit den Zanderwürfeln abwechselnd auf Spieße stecken.

4. Die Zander-Speck-Spieße mit Salz und Pfeffer würzen, die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin braten.

5. Für die Soße die Butter in einem Topf erhitzen und die geschälte, fein

gehackte Zwiebel darin glasig schwitzen.

6. Die Kirschtomaten waschen, den Strunk herausschneiden, die Tomaten halbieren, zur Zwiebel geben und kurz mitschwitzen.

7. Das Tomatenmark einrühren, die Gemüsebrühe angießen und das Ganze einmal aufkochen lassen.

8. Die Soße mit etwas angerührter Speisestärke oder Johannisbrotkernmehl leicht binden, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcestersoße abschmecken.

9. Die Soße mit den Zander-Speck-Spießchen auf Tellern dekorativ anrichten, mit Kräuterzweigen und Zitronenecken garnieren und sofort servieren.

