

# Aus dem Rezeptbuch vom Küchenchef Rainer Otto



Gericht des Monats - April 2014

(von Rainer Otto – Küchenchef)

## „Gebratenes Mainzanderfilet mit Speckkrusteln, auf einem Bamberger Hörnchen – Apfel – Gemüse, in einer Altenkunstadter Steinbiersauce“

für 2 Personen

### Zutaten:

2 St. Zanderfilet 170 – 200-gr.  
300 gr. Bamberger Hörnchen (Kartoffeln)  
300 gr. oder 2 Äpfel  
50 gr. Zwiebelwürfel  
20 gr. Butter  
20 gr. Öl  
150 ml. Sahne  
6 Scheiben Bauchspeck  
150 ml. Altenkunstadter Steinbier  
etwas Mehl  
Salz, Pfeffer und eine Zitrone

### Zubereitung:

Zuerst die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen und danach abkühlen lassen. Dann die Kartoffeln pellen und wie auch die Äpfel in kleine Würfel schneiden. Zwiebel in Butter anschwitzen. Die Kartoffeln und Äpfel dazugeben und kurz anschwitzen. Mit dem Steinbier und der Sahne ablöschen. Kurz kochen lassen bis das Ragout andickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Zanderfilet auf der Haut einritzen und mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen. Den Fisch in Mehl wenden und in der Pfanne in Öl auf der Haut anbraten. Nach 2-3 Minuten drehen, Speckscheiben mit in die Pfanne geben und zu ende braten.

Das Apfel-Kartoffel-Ragout auf einem vorgewärmten Teller mittig anrichten, das Zanderfilet oben auf legen und mit Speck und einer Zitronenscheibe ausgarnieren.

### Mein Tipp:

Ein kühles Steinbier aus dem Familienbrauhaus Leikeim aus Altenkunstadt dazu genießen.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit.

gez.  
Rainer Otto  
Küchenchef  
Kurhotel an der Obermaintherme