

**Frisch gekocht**  
**Dienstag, 28. Juni 2016**



**Rezept von Lisl Wagner-Bacher**

### **Zander mit Röstzwiebel-Tapioka**



---

#### **Zutaten für 4 Personen**

4 Zanderfilet à 150 g, Salz, Butterschmalz; 100 g weiße Bohnen, 100 g Adzukibohnen, 100 g Sojabohnen, etwas Suppe, Butter, Apfelbalsamessig; 2 große weiße Zwiebeln, etwas Mehl, Paprikapulver, Erdnussöl, 750 ml Gemüsesuppe, 1 Stück Schinkenschwarte, 50 g Tapiokaperlen, Senfkresse.

#### **Zubereitung**

Die weißen Zwiebeln in Ringe schneiden, mit etwas Paprikapulver und Mehl bestreuen, in heißem Erdnussöl knusprig backen. Einige knusprige Zwiebelringe zum Garnieren aufheben, den Rest grob schneiden. Die Schinkenschwarte kurz scharf anbraten, mit Suppe aufgießen und aufkochen. Röstzwiebel zugeben und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Die Tapiokaperlen in reichlich Wasser ca. 15 Minuten kochen.

Die Schinkenschwarte aus der Suppe entfernen und mit dem Tapioka vermischen.

Die drei Bohnensorten separat kochen, jeweils das Wasser wechseln. Die Bohnen vermengen, mit etwas Suppe, Butter und Apfelbalsamessig abschmecken.

Die Zanderfilets salzen und in Butterschmalz auf der Hautseite knusprig braten, dabei öfters mit dem Bratfett übergießen. Gebratenen Zander auf dem Bohnenragout anrichten, Röstzwiebel-Tapioka angießen, mit Röstzwiebelringen und Senfkresse garnieren.