

## Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

### Weißer Bohnensalat mit Pancetta und gebratenem Zander



**1 Stunde (ohne Stehzeit)/aufwendig**

#### Zutaten für 4 Personen

Für den Bohnensalat: 250 g weiße Bohnen, 2 Zweige Rosmarin, 1 angedrückte Knoblauchzehe; 2 Schalotten (fein geschnitten), 1 angedrückte Knoblauchzehe, 80 g Pancetta (fein geschnitten), Olivenöl, weißer Pfeffer, Salz.

Für die Tomaten: 12 rote Kirschtomaten, 12 gelbe Kirschtomaten, Zucker, Salz, Olivenöl, 3 Physalis, Salz, weißer Balsamico-Essig.

Für den Fisch: 4 Zanderfilets à ca. 180 g, Olivenöl, Thymian, Rosmarin, Salz, Pfeffer, 1 TL Butter.

Zum Servieren: 16 Blätter Rucola (mit Olivenöl und Salz mariniert), 4 Scheiben knusprig gebratenes Focaccia.

#### Zubereitung

Die Bohnen über Nacht in Wasser einweichen. In reichlich Wasser mit dem Rosmarin und dem angedrückten Knoblauch weichkochen. Schalotten, Pancetta und den angedrückten Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, die warmen Bohnen dazugeben und mit Olivenöl verfeinern. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kirschtomaten kurz in kochendes Wasser geben, dann kalt abschrecken und die Haut abziehen. Geschälte Kirschtomaten halbieren und auf ein Blech mit Backpapier legen. Mit Salz und Zucker würzen, mit Olivenöl beträufeln und im Rohr bei 60 °C Umluft etwa 2 Stunden trocknen. Die Physalis vierteln und unter die Tomaten mischen. Mit Salz, etwas Balsam-Essig und Olivenöl marinieren.

Die Zanderfilets portionieren und auf der Hautseite behutsam 3 mal einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fischfilets auf der Hautseite mit Thymian und Rosmarin in Olivenöl und Butter knusprig braten. Zum Schluss kurz wenden.\*

Den Bohnensalat mit dem gebratenen Zander und den Tomaten anrichten, mit Rucola und knusprigen Focacciascheiben garnieren.

\*Tipp: Wenn die Wangerln vom Zander zur Verfügung stehen einfach in eine Scheibe Speck einwickeln und ebenfalls mitbraten.