

## Schmeckt perfekt



**Rezept von Lisl Wagner-Bacher**

**Zander auf Bohnenallerlei**

**45 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen

4 Zanderfilets à 150 g, Butterschmalz, Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft.

Für das Bohnenallerlei: 150 g weiße Bohnen, 50 g Wachtelbohnen, 50 g schwarze Bohnen, 50 g Adzukibohnen.

Für den Einlegesud: 1 Karotte, 1 Petersilienwurzel, 1 Zwiebel, 1 Stangen Sellerie, Thymian, Rosmarin, Salz, Pfeffer.

Außerdem: 100 g zarte Fisolen, 100 g breite grüne Fisolen, kaltgepresstes & kräftiges Olivenöl, etwas Sherryessig, Butter, Salz.

Zum Anrichten: 4 Scheiben milder Speck, 2 Scheiben Toastbrot (entrindet), Butter, 250 ml Fischfond, 1 Zwiebel (in kleinen Würfeln), 3 Stangen Sellerie (klein geschnitten), etwas Weißwein, etwas Noilly Prat.

### Zubereitung

Für das Bohnenallerlei alle Bohnen getrennt voneinander über Nacht einlegen. Dafür einen Sud aus dem kleingeschnittenen Wurzelgemüse und den Kräutern kochen und diesen auf vier Töpfe aufteilen. Darin die verschiedenen Bohnen getrennt weich kochen, abseihen und ausdampfen lassen. Ein wenig Kochsud für später aufheben.

Die Fisolen ebenfalls getrennt nach Sorte in Salzwasser kochen, danach in Eiswasser abschrecken.

Die weißen Bohnen besonders weich kochen und in einer Küchenmaschine zu Püree verarbeiten. Mit Salz und Olivenöl abschmecken, passieren und bei Bedarf noch etwas Kochflüssigkeit zugeben.

Die restlichen Bohnen in etwas Kochflüssigkeit schwenken und würzen. Mit einem Stück Butter verfeinern, mit einem Spritzer Sherryessig abschmecken.

Die Zanderfilets pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. Dann mit der Hautseite nach unten in das heiße Butterschmalz legen, salzen und bei mittlerer Hitze langsam braten. Dabei öfters mit dem Fett übergießen.

Speck und Toastbrot in 5 mm-Würfel schneiden. Die Toastbrotwürfel in Butter goldbraun rösten. Den Speck in heißer Butter knusprig braten und die Bohnen mit Thymian in den Bratenrückständen schwenken.

Zwiebel und Sellerie in etwas Butter anschwitzen, mit Wermut und Weißwein ablöschen, mit Fischfond aufgießen und einreduzieren. Vor dem Servieren abseihen und mit Obers und etwas vom weichgekochten Gemüse schaumig aufmixen.

Beim Anrichten das weiße Bohnenpüree auf einem Teller verteilen. Außen das Bohnenragout anrichten, Zanderfilet dazulegen. Mit Speck- und Weißbrotroutons bestreuen, die Fischsauce zugießen.

