

Rezept:**Zander mit Bacon und Kartoffel-Maronen-Ragout****Zutaten für 2 Personen:**

2 Stück Zander à ca. 180 g
4 Scheiben roher Schinken
2 Zimtstangen
Salz
1 EL Butter
300 g Kartoffeln
150 g Maronen, geschält vakuumiert
2 EL Aprikosenkonfitüre
2 EL süße Chilisauce
150 ml Sahne
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und $\frac{1}{4}$ TL Salz dazugeben. Die Kartoffelwürfel darin bissfest weichkochen und danach abgießen.

Die Sahne erhitzen, Chilisauce und Aprikosenkonfitüre einrühren, Kartoffeln und Maronen hinzufügen und alles bei mittlerer Temperatur etwas einkochen lassen.

Auf den Fisch je eine Zimtstange legen, etwas salzen und mit je 2 Scheiben Schinken einwickeln. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und den Zander 3 Minuten von jeder Seite langsam knusprig braten.

Anrichten:

Kartoffel-Maronen-Ragout in die Mitte der Teller arrangieren und den Fisch daraufsetzen.

Spekulatiuschmarren mit Mango und Vanilleeis

Zutaten für Personen:

2 Bioeier
1 Prise Salz
150 ml Vollmilch
75 g Weizenmehl (Type 405)
3 EL Zucker
1 reife Mango oder anderes Obst
2 EL Butter
Puderzucker zum Bestäuben
2 Kugeln Vanilleiscreme
5 Spekulatius

Zutaten:

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Die Milch mit Mehl und 1 EL Zucker glattrühren. Eigelb unterrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Zum Schluss das Eiweiß unterheben. Mango waschen und grob würfeln. Spekulatius in grobe Stücke brechen. Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen, die Mangowürfel und die Spekulationsbrösel dazugeben, restlichen Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen. Den Teig gleichmäßig darüber verteilen, die Hitze reduzieren und abgedeckt 2–3 Minuten backen. Dann vorsichtig wenden und fertig backen. Den Schmarren mit zwei Gabeln in grobe Stücke reißen und auf zwei Teller verteilen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und mit je einer Kugel Vanilleeis servieren.