



# LINSEN-BIRNEN- RAGOUT

## MIT GEBRATENEM ZANDER

Für 4 Personen

- 250 g Alblinsen
- 2 Schalotten
- 1 EL Butterschmalz
- 1 reife Birne
- 150 ml Birnschaumwein
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 Prise Zimtpulver
- 1 Prise Nelkenpulver
- 1 EL Birnendicksaft (z. B. Birnenschmaus)
- 1 EL Weissweinessig
- 1 EL fein geschnittener Schnittlauch
- 1 EL fein geschnittene Petersilie
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Salz

Die Linsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Am nächsten Tag die Linsen durch ein Sieb abschütten und abtropfen lassen.

Die Schalotten schälen und fein hacken. Butterschmalz in einem Topf heiss werden lassen und die Schalottenwürfel mit den Linsen darin andünsten. Die Birne schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Birnschaumwein ablöschen und 5 Min. köcheln lassen. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und die Birnenwürfel dazu geben. Mit Deckel noch ca. 10 - 15 Min. garen, bis die Linsen fast weich sind.

Mit Zimt, Nelke, Birnendicksaft, Essig, Pfeffer und Salz abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Kräuter unterrühren.





# LINSEN-BIRNEN-RAGOUT MIT GEBRATENEM ZANDER

Für 4 Personen

4 geschuppte Zanderfilets mit Haut  
(à ca. 150 g)  
1 EL Butterschmalz  
4 dünne Scheiben Speck  
1 Birne  
etwas Birnendicksaft nach Belieben  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Kräutersalz

Die Zanderfilets auf eventuelle Gräten untersuchen und mit einer Pinzette entfernen. Die Filets pfeffern. In einer beschichteten Pfanne den Butterschmalz erhitzen und die Filets auf der Hautseite ca. 2 – 3 Min. kross anbraten. Dabei mit einer Palette das Filet flach drücken, damit es perfekt angebraten wird. Die Fischfilets in der Pfanne auf der ausgeschalteten Kochstelle ruhen lassen.

In der Zwischenzeit in einer zweiten beschichteten Pfanne die Speckscheiben darin knusprig braten. Danach auf ein Haushaltspapier zum Entfetten legen. Die Birne schälen und längs in Scheiben schneiden. In der Pfanne die Birnenscheiben anbraten.

Auf einem Teller das Linsenragout anrichten, darauf das angebratene Zanderfilet legen. Mit je einer Speckscheibe und Birnenscheiben garnieren. Wer möchte, kann noch etwas Birnendicksaft in feinen Fäden über das Ganze geben.

