

# Confierter Neusiedlersee Zander auf pannonischem Käferbohnen – Paprikaragout

## **Zutaten**

350 g	Zanderfilet (geschuppt und entgrätet)
100 g	Käferbohnen
20 g	Paprikaschoten, grün
30 g	Paprikaschoten, gelb
20 g	Paprikaschoten, rot
0,5 St.	Pfefferoni oder Chilischoten rot, Schärfe nach Geschmack
0,5 St.	Zwiebeln, rot
70 g	Tomaten
0,5 St.	Knoblauchzehe
8 g	Zucker
6 g	Apfelessig
3 g	Tomatenmark
250 g	Olivenöl
50 g	Tomaten, passierte
30 ml	Wasser
2 g	Honig
n. B.	Salz und Pfeffer
n. B.	Paprikapulver, edelsüß

## **Zubereitung des Käferbohnen - Paprikaragouts**

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Danach im Olivenöl scharf anbraten. Die entkernten, in Streifen geschnittenen Pfefferoni oder Chilis und den gehackten Knoblauch hinzugeben und alles gut anbraten. Den Zucker hinzufügen und diesen karamellisieren lassen. Das Tomatenmark kurz mitanschwitzen, Paprikapulver hinzufügen, mit dem Apfelessig ablöschen und mit dem Wasser aufgießen. Auf schwacher Flamme köcheln lassen und in der Zwischenzeit die Tomaten und Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Tomaten, passierte Tomaten, Essig und Honig hinzufügen und etwas einkochen lassen. Zum Schluss die Paprikastücke zugeben. Nur so lange köcheln, bis die Paprika noch bissfest sind. Zum Schluss erneut abschmecken und anrichten.

### Zubereitung des confierten Zanders

Den Zanderfilets, häuten, halbieren und in einer Pfanne, welche ca. 5 cm hoch mit Olivenöl befüllt und auf ca. 75°C erwärmt wurde mit einem Thymianzweig einlegen. Die Haut in Stücke schneiden und in einer Pfanne unter Druck (zwischen zwei Stücken Backpapier) braten, bis sie schön knusprig ist (sie dient später als Chip zur Dekoration). Das Zanderstücke für ca. 7 – 9 Minuten confieren, danach samt dem Thymianzweig aus dem Öl heben, kurz abtropfen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Käferbohnenragout setzen. Mit kleinen Schwarzbrotcroutons, welche mit Knoblauch gebäht wurden und kleinen Schweinsgrammeln und Petersilienstreifen dekorieren. Eventuell, nach Wunsch gerne mit einer Weißwein Sauce servieren.

*Guten Appetit!*

p.S.: (Die Zutatenliste für das Käferbohnen – Paprikaragout ist für ca. 2 Beilagen Portionen bzw. 1 vegetarische Hauptspeisen Portion!)

