

## Zander im Speckmantel mit Spargel

### Zutaten:

2 Zanderfilets ohne Haut und Gräten  
12 Scheiben Frühstücksspeck, nicht zu dünn  
500gr weißen Spargel  
2 EL Erdnussöl oder anderes  
Salz, Pfeffer, Butter (für den Spargel)

### Zubereitung:

Das Zanderfilet nicht würzen, der Speck ist meistens schon salzig genug.  
Die Filets möglichst gleich lang und breit schneiden. Es sollten schöne, gleichmäßige, rechteckige Päckchen werden.

Dazu die 2 Filets jeweils in 3 Portionen schneiden. Den Speck um diese Fischportionen wickeln. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und das Öl einträufeln und erhitzen.  
Die Päckchen in die Pfanne einlegen und langsam, bei nicht allzu hoher Temperatur, ausbraten.

Das Ganze einmal wenden, der Bratvorgang dauert höchstens 3 Min. von jeder Seite.  
Der Speck sollte sich in den Fisch einbraten und sich nicht wieder vom Fisch lösen.

Spargel (weiß) wie gewohnt zubereiten und mit dem Zander anrichten.

Guten Appetit!

TRAM

