

Birnen, Bohnen und Speck mit Zander

Ein legendäres Rezept in einer leckeren Pfannen-Version. Eigentlich werden Birnen, Bohnen und Speck in einem Sud gegart - wir machen es etwas knuspriger, aber genauso herrlich fruchtig und deftig. Dazu gibt's Brandenburger Zanderfilets!

Zutaten für 4 Personen:

700 g festkochende Kartoffeln
350 g grüne Bohnen
100 g magere Speckwürfel
Mittelgroße Zwiebel ca. 90g
2 Birnen
4 Zanderfilets a ca. 120 g
50 g Butter
6 EL Olivenöl
Frischer Thymian

Zubereitung:

Pellkartoffeln am besten am Vortag kochen, pellen. Abgekühlt in mundgerechte Stücke schneiden

Bohnen ca. 6 min in kochendem Salzwasser blanchieren, also bissfest kochen und in Schüssel mit einigen Eiswürfeln abschrecken (damit die Bohnen schön grün bleiben)

Zwiebel würfeln

Birnen schälen und in mundgerechte Stücke schneiden

25 g Butter und 4 EL Öl in Pfanne geben

Zwiebel- und Speckwürfel beim mittlerer Hitze 2 min andünsten

Kartoffelwürfel dazugeben und mitbraten, bis sie leicht gebräunt und knusprig sind

Birnen und Bohnen dazugeben und etwa 4 min mitbraten

Mit Salz und Pfeffer würzen

Gezupften Thymian dazugeben

In extra Pfanne gewürzte Zanderfilets mit 25 g Butter und 2 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je nach Dicke 3 - 4 min braten, bis sie innen nur noch leicht glasig sind.

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!