

Zander und Lachs im Speckmantel an Pflaumenchutney

Zutaten:

700 g	Lachsforelle
700 g	Zander
100 g	durchwachsenen Speck
	Rapsöl
	Pfeffer

Zander sowie die Lachsforelle filetieren und von der Haut befeien. Trockentupfen mit Küchentuch

In Stücke von ca. 50 g schneiden

Den Speck, am besten leicht angefroren, in dünne Scheiben schneiden.

Nun die Speckscheiben auflegen und darüber ein Stück Zander sowie ein Stück Lachsforelle legen.

Das ganze mit dem Speck umwickeln und wieder kaltstellen.

Bei Bedarf die Päckchen in heißem Rapsöl scharf anbraten. und mit Pfeffer würzen.

Pflaumenchutney.

1,5 kg	Zwetschgen oder Pflaumen
1 EL	gemahlener Ingwer
1 EL	Senfkörner
6 - 8 Stück	Chilischoten
10 Stück	Gewürznelken
1,5 EL	Pimentkörner
30 g	Salz
400 ml	Weinessig
400g	Zucker

Die Zwetschgen oder Pflaumen abspülen, entsteinen und in einen breiten Topf geben.

Ingwer untermischen.

Senfkörner, aufgeschnittene Chilischoten, Nelken und Piment in ein kleines Mulltuch binden und zu den Zwetschgen bzw. Pflaumen geben.

Salz und die Hälfte des Essigs zufügen. Im offenen Topf bei kleiner bis mittlerer Hitze etwa 20 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Den Zucker zugeben und offen weitere 30 Minuten kochen.

Restlichen Essig zugeben und 30 Minuten einkochen, bis es dicklich wird.

Noch heiß in vorbereitete Gläser füllen.

Tipp: Das Chutney passt gut neben dem Fisch auch zu Kurzgebratenem, zu Wild, Fondue, Lammfleisch, kräftigem Bergkäse und zu orientalischen Reisgerichten.

Die beiden Komponenten gefällig anrichten.

Mit kleinem Salatstrauß oder frischen Kräutern dekorieren.