# Zartes Zanderfilet im Speckmantel

Dieses Rezept ist ebenso einfach wie raffiniert im Geschmack. Zartes Zanderfilet im Speckmantel eignet sich für festliche Anlässe, ist aber kinderleicht zuzubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Zanderfilets (ohne Haut und Gräten) |
| 12 Scheiben | Speck |
| 2 EL | Öl |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für zartes Zanderfilet im Speckmantel die küchenfertigen Zanderfilets in etwa handtellergroße Stücke schneiden und mit etwas Pfeffer würzen. Jedes Fischfilet mit Speck umwickeln.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fischpäckchen darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten scharf anbraten. Wenden und weitere 3 Minuten braten. Wenn der Speck fest am Fisch haftet und sich nicht lösen lässt, herausnehmen und servieren.

## Tipp

Besonders gut schmeckt zartes Zanderfilet im Speckmantel zu Risotto oder zu Spargel und Kartoffeln.