

Riesling-Kräuter-Suppe, Zander-Tatar, Blätterteig-Stange

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 Kartoffel, klein	1 Schalotte	1 EL Butter
50 g kalte Butter	125 ml halbtrockener Riesling	450 ml Gemüsefond
100 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Salz	weißer Pfeffer	

Für das Tatar:

100 g Zanderfilet, ohne Haut	$\frac{1}{2}$ EL Sesamsamen	Salz
weißer Pfeffer		

Für die Blätterteigstange:

2 Scheiben Blätterteig	3 EL Frischkäse
------------------------	-----------------

Für die Garnitur:

1 Bund Dill

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit einem Esslöffel Butter andünsten. Mit dem Riesling ablöschen und etwas einkochen lassen.

Die Petersilie und den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und grob hacken.

Die Kartoffel schälen und reiben. Den Fond, die Sahne und die geriebene rohe Kartoffel zu den Schalotten geben. Alles aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Kräuter zugeben. Anschließend die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren.

Vor dem Anrichten mit kalter Butter montieren und mit dem Pürierstab erneut aufschäumen.

Den Blätterteig mit dem Frischkäse bestreichen, aufrollen und für zwanzig Minuten in den Ofen geben.

Das Zanderfilet in kleine Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Den Sesam untermengen und einen Esslöffel Zandertatar gehäuft in die Mitte des Tellers geben und zehn Minuten in den Ofen geben.

Die Suppe vorsichtig um das gegarte Zandertatar gießen.

Die Riesling-Kräutersuppe mit Zandertatar und Blätterteigstange auf Tellern anrichten, mit Dill garnieren und servieren.

Anja Holz am 10. März 2015