

Apfel-Curry-Suppe, Zanderfilet mit Orangen-Curry-Paste

Für zwei Personen

Für das Süppchen:

3 Boskop Äpfel	1 Braeburn Apfel	1 Granatapfel
1 Zitrone	50 g Ingwer	1 Schalotte
1 Bund Frühlingszwiebeln	2 Knoblauchzehen	500 ml Geflügelfond
100 ml Crème-fraîche	100 ml Sahne	2 TL Currypulver
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für das Zanderfilet:

150 g Zanderfilet	1 Orange	1 EL süßer Senf
1 EL Quitten-Gelee	1 TL Currypulver	Butterschmalz
Mehl	Salz	Pfeffer

Für das Süppchen:

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, den Ingwer schälen. Alles fein würfeln und in Butterschmalz glasig dünsten. Die Boskop-Äpfel schälen, entkernen, zerkleinern, in den Topf geben und mitdünsten. Zwei Teelöffel Currypulver über die Äpfel geben und noch einen Augenblick mit anschwitzen.

Mit dem Geflügelfond ablöschen und die Suppe mit geschlossenem Deckel ca. 10-12 Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind.

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Braeburn-Apfel für die Einlage in feine, gleichmäßige Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Eine 0,5 cm starke Apfelscheibe für den Zander beiseitelegen. Den Granatapfel halbieren und Kerne herausklopfen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und das Grün in Ringe schneiden.

Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und gegebenenfalls durch ein großes Sieb geben. Crème fraîche mit der Sahne glatt rühren und in die nicht mehr kochende Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Apfelfürfeln und Granatapfelkernen verfeinern.

Für das Zanderfilet:

Den Abrieb einer halben Orange mit einem TL Curry, einem EL süßem Senf und einem EL Gelee zu einer Paste verrühren.

Zanderfilet waschen und trockentupfen. Aus dem Zanderfilet drei gleichgroße Stücke heraus-schneiden und auf der Hautseite mit Mehl bestäuben. Apfelscheibe in Größe der Fischstücke zurechtschneiden.

In der vorgewärmten Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Apfelscheiben und den Fisch auf der Hautseite anbraten. Apfel und Fisch wenden und fertig braten.

Die Apfelstücke aus der Pfanne nehmen, mit der Paste bestreichen und die Filetstücke darauf legen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, die Suppe mit den Frühlingszwiebeln garnieren und zu dem Fisch servieren.

Thomas Kurz am 30. Juli 2019