

Schwarzwurzel-Schaumsuppe mit gebratenem Zander-Filet

Für 4 Personen

Für die Suppe:

1/2 l Milch	2 EL Zitronensaft	2 Schalotten
1,5 kg Schwarzwurzeln	50 g Butter	weißer Pfeffer
100 ml Weißwein	Saft von 1/2 Limette	1 l Geflügelfond
400 g Sahne		

Für den Zander:

4 Zanderfilets (à 50 g)	4 EL Olivenöl	Pfeffer, Mehl
50 g Butter	3 Stiele Thymian	1 Knoblauchzehe
Meersalz	2-3 Stiele Kerbel	

Für die Schwarzwurzelcremesuppe:

Etwa 2 l Salzwasser mit Milch und Zitronensaft in einer Schüssel mischen. Schalotten schälen und fein würfeln. Die Schwarzwurzeln schälen, klein schneiden und sofort in die Salzwasser-Milch-Mischung geben. Schalottenwürfel in heißer Butter glasig anschwitzen. Die abgetropften Schwarzwurzeln zugeben, mit Salz sowie Pfeffer würzen, kurz mit anschwitzen, mit Weißwein und Limettensaft ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Geflügelfond zugeben, nochmals auf die Hälfte einkochen lassen und dann die Sahne zugeben. Sobald die Schwarzwurzeln weich sind, die Suppe pürieren, passieren und eventuell nachwürzen.

Für den gebratenen Zander:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen, leicht mehlieren und auf der Hautseite bei mittlerer Hitze fast gar braten. Kurz vor Schluss Butter, eine zerdrückte Knoblauchzehe und Thymian dazugeben und den Zander fertig braten. Die Schwarzwurzelcremesuppe in tiefe Teller verteilen, jeweils ein gebratenes Zanderfilet als Einlage zugeben und mit Kerbel garnieren.

Frank Buchholz am 02. Dezember 2013