

Rieslingsuppe mit Zander

Rieslingsuppe mit Zander

Zutaten für 4-6 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 20 Min.

Menu: [21.11.2018](#)

Creation: [Willy Rufer](#)

Zutaten für 4-6 Personen

250 g Kartoffeln mehligkochen
2 Schalotten
1 Esslöffel Butter
3 dl Riesling-Wein
5 dl Gemüsebouillon
1 Bund Kerbel
2 dl Rahm
300 g Zanderfilets ohne Haut Salz aus der Mühle,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Teelöffel Mehl
1 Esslöffel Bratbutter wenig Riesling zum Abschmecken

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und fein hacken.
In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Schalotten darin glasig dünsten. Den Riesling dazugießen und etwa um 100°C einkochen. Die Gemüsebouillon und die Kartoffeln beifügen und diese zugedeckt weich kochen.
Inzwischen 6 Kerbelzweiglein für die Garnitur beiseitelegen. Den restlichen Kerbel hacken und in einen hohen Becher geben.
½ des Rahms (1 dl) zur Suppe geben. Den restlichen Rahm steif schlagen und beiseitestellen. Die Suppe mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Etwa 1 dl der Suppe entnehmen und zum Kerbel im Becher geben. Diesen ebenfalls pürieren und beiseitestellen.
Den Fisch in 6 Tranchen schneiden und diese mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl in ein feines Sieb geben und die Fischtranchen rundum damit bestäuben.
In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Fischtranchen darin auf jeder Seite 1–1½ Minuten braten.
Gleichzeitig die Suppe aufkochen und den geschlagenen Rahm unterziehen. Mit Salz, Pfeffer sowie 1 Schuss Riesling abschmecken. Die Suppe in 6 tiefen Tellern anrichten, je etwas Kerbelpüree darauf träufeln und leicht schlierenartig verrühren. Je 1 Fischtranche in die Mitte setzen und mit den Kerbelzweigen garnieren.

Nach Annemarie Wildeisens Kochen

