

Kressesuppe mit gebratenem Zander

4-Personen

Zutaten:

1	-	Schalotten, in Streifen geschnitten
1	-	Knoblauchzehe, fein gehackt
etwas	-	frischer Thymian
3	-	Champignons, gross
1	-	mehlige Kartoffel, in Würfeln geschnitten
2	-	EL Butter
2	-	dl Weisswein
½	-	liter Hühnerbouillon
2	-	dl Rahm
2	-	Hand voll Kresse
etwas	-	Pfeffer weiss aus der Mühle
etwas	-	Meersalz
2	-	EL Olivenöl
200	-	gr Zander (Filets)

Zubereitung:

Schalotten, Knoblauch, Thymian, Kartoffelwürfelchen und die blättrig geschnittenen Champignons in Butter andämpfen, mit Weisswein ablöschen.

Hühnerbouillon dazugeben und weich köcheln. Rahm dazugeben und alles pürieren.

Die Kresse waschen. Die Hälfte der Suppe in einen Mixbecher geben und fein pürieren. Durch ein Sieb streichen und mit der restlichen Suppe vermischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Zander in vier gleichmässige Stücke schneiden. Mit Olivenöl anbraten und mit Meersalz abschmecken.

Die heisse Suppe in vorgewärmte Suppenteller oder Tassen einfüllen und je ein Stück Zander in die Mitte setzen.

Mit etwas Kresse garnieren und sofort servieren.