

Rote-Bete-Süppchen mit Zander, Kartoffeln und Speck

Für 4 Personen

Süppchen:

4 Schalotten	800 g Rote-Bete, gekocht	4 cl Walnussöl
2 cl Himbeeressig	800 ml Geflügelfond, ohne Glutamat	Pfeffer
Salz		

Zander und Kartoffeln:

2 Kartoffeln, mehlig	1 Ei	1 Zanderfilet, ca. 320 g
3 Zehen Knoblauch	4 Zweige Thymian	Korianderkörner, geröstet
Pfeffer	Olivenöl	Mehl
Butter	Salz	

Fertigstellen:

120 g Bacon, geschnitten	1 Bund Schnittlauch	50 g Crème-fraîche
1 Zitrone	Salz	Pfeffer
Schwarzkümmelöl		

Süppchen:

Die Schalotten putzen und klein schneiden. Mit der Roten Bete in Walnussöl ohne Farbe anschwitzen. Mit Himbeeressig ablöschen, mit Geflügelfond auffüllen und durchköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend im Standmixer pürieren und durch ein Spitzsieb passieren.

Zander und Kartoffeln:

Die Kartoffeln fein reiben, salzen, durchkneten und ziehen lassen. Anschließend ausdrücken und zusammen mit dem Ei und verbliebener Kartoffelstärke zu einer Art Röstmasse verarbeiten. Das Zanderfilet portionieren, mit Salz, Pfeffer und gerösteten Korianderkörnern aus der Mühle würzen, leicht mehlieren und darauf die Kartoffelkruste verteilen. Auf der Kartoffelkruste goldgelb braten, wenden und mit etwas Butter, Knoblauch und Thymian fertig braten. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Fertigstellen:

Den Bacon zwischen zwei Backmatten im vorgeheizten Backofen goldgelb backen und als Chip an das Zanderfilet stellen. Den Saft der Zitrone auspressen. Den Schnittlauch fein schneiden und mit Crème-fraîche, Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken und als Kleckse in die Suppe träufeln. Mit Schwarzkümmelöl abrunden.

Mario Kotaska am 03. September 2010