

Wirsing-Schaumsuppe mit gebratenem Zander

2008-01-06 19:22:09



Wiringsuppe kennt man meist klassisch deftig, z. B. mit Bacon, Kümmel und Tomaten. Diese Variante mag ich aber ganz besonders: Aus Wirsing, Weißwein und Sahne entsteht ein luftiger Schaum, der zusammen mit aromatischen Zitronenzwiebeln einen wunderbaren Begleiter für schonend gebratenes Zanderfilet bildet. Genau richtig für die trüben Wintermonate.

für vier Personen:

- 1 kleiner (oder ein halber) Kopf junger Wirsing
- 2 EL Butterschmalz
- 0,15 l trockener Weißwein
- 0,5 l gute Gemüsebrühe
- 0,4 l Sahne
- 4 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)
- 400 g frisches Zanderfilet (geschuppt und ohne Gräten)
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Mehl
- Meersalz
- Pfeffer
- 1 Messerspitze gemahlener Zimt
- 2 TL Butter
- 1 Zwiebel, weiß (groß)
- 1 Zitrone (Bio)

1| Ofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen. Die Speckstreifen auf Backpapier darin ca. 10 Minuten kross rösten, dann herausnehmen und auf Küchentrepp antropfen lassen.

2| Den Wirsing putzen und in feine Streifen schneiden. In einem Topf mit einem Esslöffel Butterschmalz anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Das Ganze mit der Brühe auffüllen und zehn Minuten köcheln lassen. Danach die Sahne hinzugeben und weitere drei Minuten köcheln lassen. Anschließend mit einem Pürierstab mixen und durch ein Sieb passieren (mit der Rückseite einer Schöpfkelle gut durchstreichen). Den Wirsing aus dem Sieb warm stellen.

3| Zander abspülen, gut trockentupfen und von Gräten befreien. Quer in vier Streifen schneiden, Hautseite leicht mehlieren. Auf der Hautseite in Butterschmalz langsam (!) kross anbraten, nicht wenden, sondern nach ca. 8 bis 10 Minuten aus der Pfanne nehmen und mit der Hautseite nach oben auf einem Teller warmstellen. Der Fisch soll noch glasig sein.

4| Zitronenschale abreiben, Zitrone halbieren, eine Scheibe aus der Mitte abschneiden und beiseite legen, Rest auspressen. Die Zwiebel in Streifen schneiden und diese kurz in kochendem Wasser blanchieren, gut abtropfen lassen und mit Zitronenschale und -saft, Salz und Butter einige Minuten bei sanfter Hitze anschwanken.

Vogels Küche

Wirsing-Schaumsuppe mit gebratenem Zander

5| Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und erneut aufkochen. Kurz vor dem Servieren mit dem Pürierstab aufschäumen.

6| In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, die angedrückte Knoblauchzehe, die Zitronenscheibe und den Zimt darin kurz erhitzen. Fisch mit der Hautseite nach oben ca. 2 Minuten bei nicht zu starker Hitze fertig garen. Sofort servieren.

7| Zum Anrichten 2 EL des pürierten Wirsing in die Mitte eines tiefen Tellers anhäufen und einen EL der Zitronenzwiebeln darauf geben, dann den Fisch mit der krossen Haut nach oben darauf setzen. Die aufgeschäumte Suppe rundherum angießen und mit Speck dekorieren.