



## Riesling – Kräutersüppchen mit Zanderfilet

### Zutaten

für 4 Personen

für die Suppe

Butter ..... 50 gr.  
 Zwiebel..... 1  
 Kartoffel ..... 1  
 Riesling (Weisswein) ..... 5 dl  
 Geflügelfond..... 2 dl  
 Rahm ..... 2 dl  
 Kräuter ..... 2 EL  
 (Kerbel, Peterli, Schnittlauch,  
 Estragon, Thymian)  
 Pommes Chips ..... 8 Stück

für den Kartoffelstock

Kartoffeln (Bintje) ..... 200 gr.  
 Butter ..... 20 gr.  
 Rahm ..... 2 EL  
 Milch ..... 2 EL  
 Salz

Einlage

Zanderfilet ..... 120 gr.  
 Specktranchen ..... 4  
 Bratbutter

### Zubereitung

- Zwiebel und Kartoffel in kleine Würfel schneiden
- im Butter andünsten
- Weisswein, Geflügelfond und Rahm beigeben
- alles weich kochen
- sehr gut mixen, abschmecken
- Kräuter kurz vor dem Servieren dazugeben
- Kartoffelstock herstellen, warm stellen
- Zanderfilet in acht mundgerechte Stücke schneiden
- mit Speck umwickeln
- Rosmarin-Spiesschen stecken
- knusprig braten
- Kartoffelstock wie eine Insel auf die vorgewärmten Teller setzen. Mit Süppli umgiessen.
- Fisch darauf setzen und mit Pommes Chips und Kräutern garnieren

En Guete !

Vorbereiten: 30 Minuten, / Kochzeit 30 Min