

Menükarte



Heute empfehlen wir:

Zanderfilet in der Steinpilzsuppe

Zutaten (für 2 Portionen)

350g Kartoffeln

3 Stück Schalotten

4 Stiele Majoran

250g Zanderfilet ohne Haut

1 Stück Apfel

200g Schlagsahne

300g Steinpilze (Frisch oder TK oder 150g getrocknete Steinpilze)

Butterschmalz oder Pflanzenöl zum braten, Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Die Schalotten waschen und ebenfalls würfeln und in einem EL Butterschmalz andünsten. Kartoffeln kurz mitdünsten und mit 0,5l Gemüsefond, den Majoranstielen, Salz und Pfeffer ca. 20 min. zugedeckt garen lassen.

Inzwischen Apfel entkernen und in Spalten schneiden, Zanderfilets waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden., alles einzeln in je 1 EL Butterschmalz ca. 2-3 min. rundherum braten.

Die Steinpilze (falls frisch oder TK, bei getrockneten bitte Zubereitung laut Packungsanleitung) waschen, in kleine Stücke schneiden und mit etwas Butterschmalz, Salz und Pfeffer ca. 4 Min. anbraten.

Die Majoranstiele entfernen und die Suppe pürieren. 200g Sahne steif schlagen und mit den Steinpilzen, Apfel- und Zanderwürfeln in die heiße Suppe geben. Abschmecken und mit Majoranblättchen servieren.

Guten Appetit!