

Otto Koch
Rote Bete Suppe mit Zanderpäckchen

Donnerstag, 11. Februar 2016
Rezept für 4 Personen

Suppe

400 g	Rote Bete
etwas	Salz
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 EL	Butter
600 ml	Gemüsebrühe
2	kleine Kartoffeln, fest kochend
250 g	Sahne
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Butterschmalz



Zanderpäckchen

2 Stiele	glatte Petersilie
200 g	Zanderfilet ohne Haut
etwas	Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 Blätter	Frühlingsrollenteig
5 EL	Butterschmalz

Zubereitung

1.
Rote Bete waschen und in Salzwasser weich kochen, dann schälen und in Würfel schneiden.
2.
Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden.
3.
In einem Topf Butter erhitzen, Zwiebel anschwitzen, Knoblauch und Rote Bete-Würfel zugeben. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und ca. 10 Minuten kochen lassen.
4.
In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, in 5 mm große Würfel schneiden und diese in Salzwasser ca. 4 Minuten blanchieren, dann abtropfen lassen.
5.
Die Sahne zum Suppenansatz geben, einmal aufkochen, dann die Suppe mit dem Pürierstab fein mixen mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6.
Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.
7.
Das Zanderfilet in ca. 3x 8 cm große Rechtecke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann jeweils in ein Blatt Frühlingsrollenteig einpacken.
8.
In einer Pfanne 5 EL Butterschmalz erhitzen und die Fischpäckchen darin von beiden Seiten goldbraun braten. Innen soll der Fisch gerade durchgebraten sein.

9.

In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen, die Kartoffelwürfel darin kurz anbraten, mit Salz würzen.

10.

Zum Anrichten je 1 EL Kartoffelwürfel in einem Suppenteller anrichten und die Suppe heiß darum anrichten. Die Zanderpäckchen auf den Kartoffelwürfeln anrichten, damit die Hülle nicht aufweicht. Die Päckchen mit Blattpetersilie garnieren und servieren.

Pro Portion: 499 kcal / 2086 kJ

24 g Kohlenhydrate, 15 g Eiweiß, 36 g Fett