

Altdeutsches Petersilienwurzel- Rahmsüppchen mit Zander



- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Ein traumhaftes **Altdeutsches Petersilienwurzel-Rahmsüppchen mit Zander** - dieses Rezept erwärmt das winterliche Gemüt.

Dieses Rezept ist schon im in alten Mittelalter-Kochrezepten zu finden. Hier finden Sie es in neu überdachter Version. Denn unser Chefkoch Fritz Grundmann ist stets bemüht, althergebrachte und fast vergessene Rezepte zu bewahren und in die moderne Küche zu überführen. Insbesondere in der Herbst- und Winterzeit zeigt sich die allgemeine Stimmung, in der Küche wieder auf althergebrachte Zubereitungen zu setzen und saisonal frisch zu kochen. Es herrscht ein Bedürfnis nach Ursprünglichkeit und Natürlichkeit.

Gerade die fast vergessene Petersilienwurzel erlebt zurecht eine Renaissance. Kaum zu glauben, aber das unscheinbare Wurzelgemüse hat es geschmacklich in sich! Sie überzeugt mit einem feinen,

intensiven Geschmack. Leicht an Sellerie erinnernd, doch milder und mit leicht süßlicher Note, schmeckt es wunderbar nach Petersilie. Der Zander harmoniert hervorragend mit diesen feinen Geschmacksnuancen!

Zutaten

- 250g frisches Zanderfilet
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Stange Frühlingslauch
- 500 g Petersilienwurzel
- 1 Kartoffel für die Bindung
- 1 l Rindfleischbrühe
- 1 großes Bund krause Petersilie
- 150 ml Crème fraîche
- 1 Tl Senf
- 1/2 Zitrone
- 40 g Markenbutter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz: Zwiebeln würfeln, Stange Frühlingslauch würfeln, die Petersilienwurzel und Karotten grob würfeln. Petersilie zupfen.

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Lauch in etwas Butter glasig angehen lassen und die Petersilienwurzel und die Kartoffel dazu geben.

Schritt3

Mit Salz, geriebener Muskatnuss und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit der Fleischbrühe aufgießen. Ca. 25 min. leise köcheln lassen.

Schritt4

In der Zwischenzeit:

Schritt5

Die gezupfte Petersilie teilen, eine Hälfte fein hacken und mit der Butter zu einer Petersilienbutter vermengen, salzen, pfeffern.

Schritt6

(Damit mixe ich die Suppe zum Schluss schaumig auf und erhalte so die natürliche, grüne Farbe)

Schritt7

Die andere Hälfte etwas salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben.

Schritt8

(Die findet als gebackene Petersilien Garnitur auf dem Zanderfilet Verwendung)

Schritt9

Das Zanderfilet:

Schritt10

Unter fließendem Wasser waschen und trocken tupfen und

Schritt11

in 50-60g schwere Stücke schneiden.

Schritt12

Salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln, eventuell leicht mehlen. In heißer Butter leicht glasig heraus braten.

Schritt13

Die Suppe mit dem Küchenmixer pürieren und durch ein Küchensieb streichen. Wieder erhitzen, Crème fraiche und 1 Teelöffel Senf dazu geben, nachschmecken.

Schritt14

Abschließend alles mit der Petersilienbutter schaumig aufmixen, nicht mehr kochen lassen.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Die Petersilienwurzelsuppe in große, vorgewärmte Teller geben.

Schritt17

Den Zander in die Mitte platzieren und mit 1 El in heißem Pflanzenöl gebackener Petersilie vollenden.

Schritt18

Ein tolles Bild ist entstanden.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** althergebracht, gemüse, kräuter, ostern, Petersilienwurzel, Suppe, weihnachtlich, zander

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/altdeutsches-petersilienwurzel-rahmsueppchen/>