

Kürbis Paprika Suppe mit Zanderwürfel

Zutaten für 2 Portionen:

150 g Zanderfilet ohne Haut
1 rote Paprikaschote
1 Muskatkürbis ca. 300 g
1 Knoblauchzehe
1 Zimtstange
1 Vanilleschote
80 Sahne
20 g kalte Butter
1 TL Currypulver
500 ml Geflügelfond
Chilipulver, Salz und Pfeffer

Die Paprikaschoten vierteln, vom Strunk und Kernen befreien und schälen. Den Kürbis schälen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden.

Den Gemüsefond erhitzen und die Paprika und den Kürbis darin ca. 20 min weich kochen. Die Sahne und das Currypulver zufügen und pürieren.

Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Beides zusammen mit dem Zimt in die Suppe geben und einige Minuten ziehen lassen. Anschließend wieder herausnehmen. Die Butter einrühren und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

Zander waschen, trocken tupfen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Etwas Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend vom Herd nehmen und den Zander für ca. drei Minuten in das Salzwasser geben und ziehen lassen.

Suppe aufschäumen und auf Tellern anrichten. Zanderwürfel hineinlegen und servieren.