

# Dijonsenf-Creme-Suppe mit Schaumwein und Zander

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

150 g grobkörniger Dijon-Senf	150 g feiner Dijon-Senf	50 g süßer Senf
1 Karotte	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie
500 ml Gemüsefond	200 ml Sahne	50 g Crème-fraîche
200 ml Schaumwein	Olivenöl	Blütenhonig
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für das Zanderfilet:**

2 Zanderfilets à 50 g	Pflanzenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

**Für das Dill-Öl:**

$\frac{1}{2}$ Bund Dill	100 ml Olivenöl
-------------------------	-----------------

**Für die Garnitur:**

1 Scheibe Toastbrot	Dill	Olivenöl
---------------------	------	----------

Die Karotte schälen und zerkleinern. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Die Sellerieknolle ebenfalls zerkleinern. Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen und die Karotte, die Zwiebel und die Sellerieknolle darin anschwitzen. Sobald die Zwiebeln glasig sind, das Gemüse mit 100 Milliliter Schaumwein ablöschen und den Gemüsefond hinzugeben. Anschließend die verschiedenen Senfsorten unterrühren und die Suppe fünf Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und bis zur gewünschten Konsistenz durch ein feines Sieb passieren. Den restlichen Schaumwein, die Sahne und die Crème fraîche hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Für das Zanderfilet Pflanzenöl in eine Pfanne geben und auf der Hautseite anbraten. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Dill-Öl den Dill zerkleinern und mit dem Olivenöl vermischen und mit einem Stabmixer pürieren.

Für die Garnitur das Toastbrot mit einem Anrichtring ausstechen. Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen und das Toastbrot zu einem Croûton anbraten. Ein wenig Dill-Öl darauf geben. Den Dill zerkleinern.

Die Dijonsenf-Cremesuppe mit Schaumwein und gebratenem Zander auf Tellern anrichten, mit dem mit Dill-Öl beträufelten Croûton und Dill garnieren und servieren.

Tim Biebighäuser-Becker am 09. Juni 2015