

## Gemüse-Suppe mit Zander und frischen Kräutern

### Für 2 Personen

50 g Zwiebeln	50 g Sellerie	50 g Karotten
50 g Lauch	50 g Petersilienwurzel	100 g Kartoffeln
750 ml Gemüsebrühe	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
2 Lorbeerblätter	8 Pfefferkörner, zerstoßen	Salz
200 g Zanderfilet	1 Bund Frühlingskräuter	

Das Gemüse putzen und in kleine Würfel schneiden. In einem großen Topf die Brühe und noch einen halben Liter Wasser mit den Gemüswürfeln, den Kräutern, Pfeffer und Salz aufkochen und 15 Minuten sachte köcheln lassen. Das Zanderfilet entgräten und enthäuten. In Stücke schneiden. Die Fischstücke in die Gemüsesuppe geben und weitere 5 Minuten ziehen lassen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Kurz vor dem servieren die Kräuter in die Suppe geben und sofort auf Teller anrichten.

Otto Koch Freitag, 26. März 2010