

# Paprika-Kraut-Suppe mit Zander-Würfeln

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

1 rote Paprika	200 g Weißkraut	350 ml Geflügelfond
1 weiße Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Zitrone, Abrieb
1 Msp. gemahlener Kümmel	1 Msp. getrock. Majoran	$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver
1 Msp. geräuch. Paprikapulver	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	mildes Chilisalz

**Für die Einlage:**

1 Zanderfilet à 200 g

**Für die Suppe:**

Die Paprika halbieren, vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und in ca. 1 x 1 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Vom Kraut die Blattrippen entfernen und die Blätter in 1  $\frac{1}{2}$  cm große Blätter schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Puderzucker in einen Topf stäuben, bei niedriger Hitze leicht karamellisieren, Fond angießen und Paprika, Zwiebel, Knoblauch und Kraut darin erhitzen. Etwa 15 Minuten am Siedepunkt ziehen lassen. Kümmel, Majoran und Zitronenabrieb dazugeben und verrühren. Nach und nach zusammen mit beiden Paprikapulvern in die Suppe rühren und mit Chilisalz würzen.

Die Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter die Suppe rühren.

**Für die Einlage:**

Das Zanderfilet waschen, trockentupfen, in ca. 1,5 x 1,5 cm große Würfel schneiden und in die Suppe geben. Den Fisch etwa 2 Minuten saftig in der Suppe durchziehen lassen.

Die Paprika-Kraut-Suppe mit Zanderwürfeln auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 23. Februar 2018