

Weisses Zwiebelsüppchen mit Saltimbocca vom Zander

(Rezept für 4 Personen)

Zutaten:

| | |
|---------|--|
| 50 g | Butter |
| 250 g | Zwiebeln, geschält und in Würfel geschnitten |
| 2 dl | Weisswein |
| 5 dl | Geflügelfond |
| 2, 5 dl | Rahm |
| 1 Prise | Zucker |
| | Salz, Pfeffer aus der Mühle |
| 8 Stück | Zanderstreifen à 20-30 g |
| 8 Stück | Rohschinkenstreifen |
| 8 | Zahnstocher |
| 1 EL | Bratbutter |

Zubereitung:

Die Butter kurz aufschäumen lassen. Die Zwiebeln ohne Farbe nehmen zu lassen langsam glasig dünsten.

Mit Weisswein ablöschen und mit Geflügelfond und Rahm ablöschen.

Langsam köcheln lassen bis die Zwiebeln weich sind.

Sehr lange mixen und durch ein Sieb streichen.

Mit den Gewürzen und dem Zucker abschmecken.

Die Rohschinkenstreifen der Länge nach halbieren und um die Zanderstreifen wickeln mit einem Zahnstocher fixieren.

Bratbutter erhitzen und die Saltimbocca langsam knusprig braten.

Darauf achten das der Fisch in der Mitte leicht glasig bleibt.

Auf Küchentrepp abtropfen lassen und in die Suppe legen.