



Kreiert von Robert Hocker



Refugium Altausee

Fischsuppe mit Saiblingsnockerl

2 Saiblinge (Karkassen für den Fond, Abschnitte für die Farce, Filet für ein anderes Gericht verwenden)

2 Karotten

1 gelbe Karotte

1 roter Paprika

1 Fenchel

1 Stangensellerie

1/2 Sellerie

etwas Weißwein, Galgant, Ingwer, Kurkuma, Salz, Pfeffer

Fischfond

Maisstärke

Noilly Prat

Fischfond:

Fischkarkassen gut waschen, dann in einen Topf, mit kaltem Wasser bedecken und mit Gemüse (Sellerie, Zwiebel, Petersilie, Fenchel) und Gewürzen (Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Piment, Altauseer Bergkernsalz) langsam erhitzen und leicht köcheln. Nach ca. 45 min durch ein feines Sieb passieren.

Suppe:

Fenchel, Karotten, rote Paprika, Stangensellerie, Sellerie in kleine Stücke schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Galgant, Ingwer und Kurkuma dazugeben und kurz mitbraten, dann mit Weißwein ablöschen und mit Fischfond aufgießen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz bevor das Gemüse weich ist, mit Maisstärke etwas abbinden.

Einlage:

Aus den Saiblingsabschnitten eine Farce zubereiten. Dafür Saiblingsabschnitte gut gekühlt mit Obers in einer Küchenmaschine (Cutter) mixen, durch ein Sieb streichen, mit Salz, Pfeffer und Noilly Prat abschmecken. Nockerl formen und in Fischfond vorsichtig pochieren.

Suppe mit den Saiblingsnockerln servieren. Mit Kräutern und/oder essbaren Blüten dekorieren.