

Grieß-Suppe mit Fisch-Farce auf Pumpernickel

Für zwei Personen

3 EL Hartweißengrieß	5 Pumpernickel, rund	30 g Butter
500 ml Gemüsefond	100 ml süße Sahne	3 Eier
1/2 Bund Dill	7 cm Seelachsschnitzel	Oregano, getrocknet
Basilikum, getrocknet	Petersilie, getrocknet	Salz, schwarzer Pfeffer

Zwei Eier hart kochen. Die Butter in einem Topf zerlassen und mit dem Grieß auffüllen. Den Grieß anbrennen lassen, bis er Farbe bekommt. Anschließend mit dem Gemüsefond ablöschen. Ein Ei verquirlen und dazugeben und die Suppe zehn Minuten köcheln lassen. Die Sahne, die hartgekochten Eier und die Seelachsschnitzel mixen. Die Masse mit Oregano, Basilikum und der Petersilie würzen. Ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fischfarce großzügig auf Pumpernickel streichen. Die Grießsuppe in einem Teller servieren. Die Pumpernickel mit Fischfarce dazu reichen und servieren.

Holger Hamburger am 03. Juli 2012