

# Zucchini-Suppe mit Fisch-Klößchen und Rotbarsch-Spieß

## Für zwei Personen

100 g Lachsfilet	100 g Kabeljau	50 g Seeteufel
250 g Rotbarschfilet	500 g Zucchini	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	1 Ei	1 Bund Schnittlauch
20 g Butter	125 ml Sahne	4 EL Kondensmilch
375 ml Gemüsefond	3 EL Rapsöl	Muskatnuss, Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig andünsten. Die Zucchini waschen, trocken tupfen, klein schneiden und zu der Zwiebel in den Topf geben. Alles mit dem Fond ablöschen und circa 15 Minuten einkochen lassen. Den Lachs, den Kabeljau und den Seeteufel waschen, trocken tupfen und alles in Würfel schneiden. Die Fischwürfel zusammen mit dem Ei und der Kondensmilch in eine Schüssel geben und pürieren. Die Masse mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und kurz kalt stellen. Die eingekochten Zucchini pürieren, die Sahne einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und aufkochen lassen. Den pürierten Fisch zu Klößchen formen. Die Klößchen für circa fünf Minuten in die kochende Suppe geben und darin ziehen lassen. Den Rotbarsch waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit dem Rapsöl erhitzen und die Fischwürfel darin von allen Seiten anbraten. Den angebratenen Fisch auf zwei Spieße stecken. Die Suppe zusammen mit den Spießen auf einem Teller anrichten und servieren.

Erika Plösser am 03. September 2013