

# Petersilienwurzel-Suppe mit Lachs-Zander-Nocken

## Für zwei Personen

### Für die Petersilienwurzel-Suppe:

250 g Petersilienwurzeln	1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone
1 Orange	200 ml Gemüsefond	100 g Schlagsahne
1 Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

### Für die Nocken:

1 Lachsfilet à 100 g, ohne Haut	1 Zanderfilet à 100 g, ohne Haut	1 Zitrone
100 g eiskalte Schlagsahne	1 Zweig Dill	1 Zweig Estragon
Chilisalz		

### Für das Petersilien-Haselnuss-Öl:

50 ml Olivenöl	50 g gehackte Haselnüsse	2 Bund glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

50 g Crème-fraîche	3 EL Haselnusskerne	2 EL Rapsöl
Pfeffer		

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für die Suppe die Petersilienwurzeln putzen, Enden entfernen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. In einen Topf geben, Gemüsefond angießen, kurz aufkochen und dann bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Sahne hinzufügen. Suppe mit einem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb passieren und im Topf auffangen. Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Orange waschen und Schale abreiben. Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und mit Orangena-brieb, Zitronena-brieb und –schale abschmecken. Ein Drittel der Suppe in einen hohen Rührbecher füllen, restliche Suppe auf dem Herd warm halten. Knoblauch abziehen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Kurz in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Einige Blätter für die Garnitur zur Seite legen. Restliche Petersilie und Knoblauch zur Suppe in den Rührbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren. Durch ein Sieb pürieren und warm stellen.

Für die Lachs-Zander-Nocken Zitrone waschen und Schale abreiben. Fischfilets kalt abbrausen, trockentupfen, von Gräten befreien, zerkleinern und fein pürieren. Dill und Estragon abbrausen, trockenwedeln, Spitzen und Blätter abzupfen und grob hacken. Dill, Estragon und eiskalte Sahne zum Fisch geben und mixen. Mit Chilisalz und Zitronena-brieb abschmecken. Mit einem Esslöffel aus der Masse Nocken abstechen und in der Suppe circa fünf Minuten ziehen lassen.

Für das Petersilien-Haselnuss-Öl Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Petersilie, Olivenöl und Haselnüsse pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur die gehackten Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl kräftig rösten. Abkühlen lassen und mit Rapsöl und reichlich Pfeffer vermengen.

Petersilienwurzel-Suppe in Teller füllen und die mit Petersilie pürierte Suppe vorsichtig einrühren.

Jeweils einen Löffel Crème fraîche und geröstete Haselnusskerne auf die Suppe geben. Mit Lachs-Zander-Nocken und Petersilien-Haselnuss-Öl anrichten und servieren.

Katrin Papra am 01. November 2016