

# Rettich-Suppe mit Kabeljau im Parmaschinken-Mantel

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

2 Kugelrettiche	1 mehligk. Kartoffel	2 mittelgroße Zwiebeln
1 Zitrone	200 ml Schlagsahne	100 ml Weißwein
750 ml Gemüsefond	3 EL Butter	2 Zweige Liebstöckel
1 Muskatnuss	2 TL Zitronengras-Pulver	Zucker, Salz, Pfeffer

**Für den Fisch:**

1 Kabeljaufilet à 300 g	6 Scheiben Parmaschinken	Olivenöl, Salz
-------------------------	--------------------------	----------------

**Für die Suppe:**

Zwiebeln abziehen und feinschneiden. Rettich und Kartoffel putzen, schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf die Zwiebel, den Rettich und die Kartoffel leicht mit der Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und drei Minuten einkochen lassen. Anschließend mit Sahne und Fond aufgießen und alles bis es weich ist, köcheln lassen. Mit einem Mixstab schaumig pürieren und anschließend durch ein Sieb passieren. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Mit Muskatnuss, Zitronengraspulver, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Liebstöckel abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Unter die Suppe mischen.

**Für den Fisch:**

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kabeljaufilet leicht salzen und die Parmaschinken-Scheiben um den Fisch wickeln. Eine Scheibe in einer Pfanne knusprig backen und als Einlage in die Suppe geben. Die Röllchen in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten anbraten. Anschließend im Ofen gar ziehen lassen.

Rettich-Suppe mit Kabeljau im Parmaschinken-Mantel auf Tellern anrichten und servieren.

Madeline Kain am 06. März 2018