

Petersfisch-Suppe mit Blumenkohl-Puffer

Für zwei Personen

Für die Suppe:

2 St. Petersfischfilets	2 Zwiebeln	3 türk. Paprika
1 EL Tomatenmark	400 g passierte Tomaten	1 EL roter Aceto Balsamico
500 ml Gemüsefond	2 EL Worcestersauce	1 EL Agavendicksaft
1 Zweig Basilikum	1 Zweig Blattpetersilie	1 Zweig Paprikapulver
½ TL Tschubritza	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Puffer:

500 g Blumenkohl	¼ Chillischote	1 Schuss Milch
1 Ei	100 g Mehl	½ TL Kurkumapulver
½ TL Kreuzkümmel	Muskatnuss	Pflanzenöl, Butter

Für die Garnitur:

8 kleine Tomaten

Für die Suppe:

Die Zwiebeln abziehen, klein schneiden und in der Pfanne mit etwas Öl glasig schmoren. Etwas Tomatenmark hinzugeben.

Paprika schälen, von Kernen und Scheidewänden befreien, klein schneiden und mit dazugeben. Alles eine Weile schmoren lassen.

Basilikum und Blattpetersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken.

Fischfilets waschen, trockentupfen, klein schneiden und zu den anderen Zutaten hinzugeben. Passierte Tomaten, Worcestersauce und Gemüsefond hinzufügen. Mit Balsamico, Agavendicksaft, Petersilie, Basilikum, Tschubritza, Paprikapulver, Salz, Pfeffer abschmecken **Für die Puffer:**

Die Chilischote waschen, trockentupfen, halbieren, putzen und klein würfeln. Muskatnuss reiben und eine Messerspitze auffangen.

Blumenkohl abbrausen, putzen, in Röschen teilen und klein hacken. Mehl mit Milch, Kurkuma, Kreuzkümmel, Salz und Muskat glattrühren. Ei unterrühren, dann Blumenkohl und Chili untermischen.

Von der Masse pro Plätzchen jeweils 1-2 EL in eine heiße, beschichtete Pfanne geben, mit 2-3 EL Öl oder Butter anbraten und flach drücken. 3-4 Minuten goldbraun braten, wenden und in 3-4 Minuten goldbraun fertig backen.

Für die Garnitur:

Tomaten waschen, trockentupfen, vierteln und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Zeiler am 23. März 2021