

Vichyssoise, Fisch-Frikadellen, Schmand, Spitzkohl-Saft

Für zwei Personen

Für die Nordic Vichyssoise:	200 g Kartoffeln	200 g Lauch, weißer Teil
$\frac{1}{2}$ Granny Smith Apfel	1 Stange Staudensellerie	6 Radieschen
1 TL Dijonsenf	500 ml Gemüsefond	300 ml Buttermilch
1 EL Apfelessig	4 EL kaltgepresstes Rapsöl	Salz, weißer Pfeffer
Für die Fischfrikadellen:	300 g Kabeljaufilet	1 geräuch. Forellenfilet
1 kleine Zwiebel	40 g Weizenmehl	2 Msp. Backpulver
$\frac{1}{2}$ Ei	100 ml Vollmilch	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
1 EL Butter	2 EL Rapsöl	Salz, weißer Pfeffer
Für den Schmand:	200 g Schmand	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
1 EL Honigsenf	Salz	weißer Pfeffer
Für den Spitzkohlsaft:		
$\frac{1}{2}$ kleiner Spitzkohl	1 Salatgurke, mit Schale	1 Granny Smith Apfel
1 Zitrone	2 EL Saft	100 g Crushed Ice
Für die Garnitur:	2 Zweige Minze	2 Schnittlauchspitzen

Für die Nordic Vichyssoise: Den Ofen auf 50 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen und würfeln, Lauch in Ringe schneiden, Apfel schälen und in Würfel schneiden. Alles in 2 EL Rapsöl anschwitzen.

Dann den Fond hinzugeben und 15 Minuten köcheln. Danach pürieren und auf geringe Hitze umstellen. Buttermilch unterrühren und mit Pfeffer und Salz würzen. 2 EL Rapsöl, Apfelessig, Senf, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren.

Radieschen und Staudensellerie hobeln und in der Vinaigrette marinieren.

Für die Fiskefrikadellen: Fischfilets würfeln, Zwiebel abziehen und grob würfeln. Beides im Mixer pürieren. Salzen und pfeffern. Mit Mehl, Ei und Backpulver mixen und so viel Milch untermixen, bis die Konsistenz der Masse einem Kuchenteig ähnelt. Dill abrausen, trockenwedeln, fein hacken und unterheben.

Die Masse einkühlen (20 Minuten Kühlschrank oder 7 Minuten im Gefrierschrank).

Rapsöl und Butter in der Pfanne erhitzen. Fischmasse zu flachen Frikadellen formen und von jeder Seite 4 Minuten braten.

Fertige Frikadellen im Backofen warmhalten.

Für den Schmand: Dill abrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit dem Schmand und Honigsenf vermischen, dann salzen und pfeffern.

Für den Spitzkohlsaft: Zutaten grob zerkleinern und mit dem Eis und dem Zitronensaft im Mixer alles auf hoher Stufe mixen.

Masse in ein feines Sieb geben, welches über einer Schüssel hängt und für 20 Minuten im Kühlschrank abhängen lassen.

Für die Garnitur: Minze abrausen und trockenwedeln. Als Garnitur für den Saft verwenden. Schnittlauch auf das Topping der Suppe geben.

Die Nordic Vichyssoise in einem tiefen Teller anrichten. Radieschen und Staudensellerie aus der Marinade nehmen und als Topping auf die Suppe geben. Suppe mit etwas Marinade beträufeln. Fischfrikadellen mit dem Schmand auf einem kleinen flachen Teller anrichten. Spitzkohlsaft in ein kleines Einmachglas geben und mit einem Strohalm servieren.

Guido Reiter am 09. Juni 2021