

# Paprika-Schaum-Suppe mit Petersfisch-Spieß, Sesam-Stange

**Für zwei Personen**

**Für den Spieß:**

2 Filets vom Petersfisch à 130 g	75 g Mehl	3 EL neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Suppe:**

5 gelbe Paprika	1 rote Chili	1 Knolle Ingwer à 5 cm
3 Stangen Zitronengras	3 Schalotten	500 ml Geflügelfond
150 ml trockener Weißwein	100 ml trockener Wermut	250 ml Sahne
250 g Crème-fraîche	75 g Butter	50 g Parmesan
$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	2 EL neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Blätterteigstange:**

2 Platten Blätterteig	1 TL schwarzer Sesam	1 TL weißer Sesam
-----------------------	----------------------	-------------------

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Suppe Paprika und Chili von Kerngehäusen und Scheidewänden befreien und in feine Würfel schneiden. Ingwer und Zitronengras klein hacken.

Für die Knusperstangen den Blätterteig leicht ausrollen, in Bahnen schneiden, mit dem Sesam bestreuen und zu dünnen Stangen drehen. Im Ofen ca. 10 Minuten goldgelb backen.

Schalotten abziehen und mit Paprika, Chili, Zitronengras und Ingwer in einen Topf mit Öl geben. Mit Geflügelfond auffüllen, aufkochen lassen und mit einem Stabmixer aufmixen. Durch ein Sieb passieren. Weißwein, Wermut, Sahne, Butter und Parmesan zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Fisch diesen waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und mehlieren. In einer Pfanne mit Öl ca. 2 Minuten scharf anbraten. Herausnehmen und auf einen Spieß stecken.

Die gelbe Paprika-Schaumsuppe in tiefen Tellern anrichten, die Spieße die Teller legen, Knusperstange dazu reichen und servieren.

Elisabeth Noelle am 07. Juni 2016