

Schaumige Fischsuppe mit Wasabi-Creme, Quark-Brötchen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

100 g vorgekochte Flusskrebse	1 Seelachsfilet à 120 g	1 Kabeljaufilet à 120 g
2 Karotten	1 Stange Lauch	$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie
1 Knoblauchzehe	300 ml Fischfond	300 ml Gemüsefond
200 ml trockener Weißwein	1 EL Tomatenmark	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
2 EL Butter	Zitronenpfeffer	Salz

Für die Creme:

1 TL Wasabi-Paste	2 EL Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ Limette
Meersalz	Pfeffer	

Für die Brötchen:

100 g Mehl	1 TL Backpulver	100 g Quark
1 EL Milch	1 Ei	1 Zitrone
$\frac{1}{2}$ TL feines Salz		

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Suppe Karotten schälen und von den Enden befreien, Lauch von der äußeren Schale befreien und putzen. Sellerie großzügig schälen, Knoblauch abziehen und alles grob würfeln.

Gemüse in einem Topf mit reichlich Butter andünsten. Tomatenmark mitrösten, Fisch- und Gemüsefond sowie Weißwein angießen und ca. 15 Minuten kochen lassen. Mit einem Stabmixer aufmixen und mit Salz und Zitronenpfeffer würzen.

Seelachs und Kabeljau abspülen, trockentupfen und in grobe Stücke schneiden. Die Fischstücke mit dem Flusskrebsfleisch in die Suppe geben und ca. 4 Minuten darin ziehen lassen.

Für die Creme Crème fraîche und Wasabi-Paste in einer Schüssel verrühren. Kräftig salzen und pfeffern und mit wenig Limettensaft abschmecken.

Für die Brötchen Quark, Mehl, Ei, Backpulver, Milch und Salz zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Von der Zitrone einige Zesten reißern und diese hinzugeben. Teig vierteilen und im Ofen etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Die schaumige Fischsuppe mit Wasabi-Creme in tiefen Tellern anrichten, Quark-Brötchen dazu reichen und servieren.

Katharina Feil am 30. August 2016