

Wirsing-Fenchel-Schaum-Suppe mit Fisch-Klößchen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

$\frac{1}{4}$ Kopf Wirsing	$\frac{1}{2}$ Knolle Fenchel mit Grün	2 mehligk. Kartoffeln
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 cm Ingwer
1 Orange	150 ml Sahne	200 ml Gemüsesfond
80 ml Weißwein	1 Tonkabohne	1 EL Fenchelsamen
1 Prise Zucker	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Klößchen:

200 g geräuch. Saiblingsfilet	1 Ei	200 g Semmelbrösel
1 Bund Estragon	Salz	Pfeffer

Für die Suppe:

Den Ingwer schälen und würfeln. Schalotte und Knoblauch abziehen, würfeln und mit Ingwer zusammen in einem Topf in Butterschmalz andünsten. Fenchelgrün abschneiden, klein schneiden und beiseitelegen.

Wirsing und Fenchel vom Strunk befreien und hinzugeben. Den Topf mit einem Deckel verschließen und alles bei mittlerer Hitze schmoren bis der Wirsing ein wenig zusammengefallen ist. Dabei immer umrühren, damit das Gemüse keine Farbe bekommt.

Kartoffeln mit einer Gabel anstechen und in einem Topf mit Salzwasser garen. Wirsing und Fenchel mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig reduzieren lassen. Mit Gemüsesfond auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Tonkabohne fein hinein reiben (alternativ eine ausgekratzte Vanilleschote mitkochen lassen).

Orange unter heißem Wasser abspülen, 2-3 Streifen Orangenschale abreiben und zum Gemüse geben. Wenn das Gemüse gut weich ist, mit einem Stabmixer pürieren, dann die Masse in ein Passiertuch geben und die Flüssigkeit herausdrücken.

Kartoffeln mit einer Gabel zu feinem Brei drücken und in die heiße Suppe geben, damit mehr Bindung entsteht. Mit Sahne auffüllen. Fenchelsamen in einer Pfanne anrösten und im Mörser fein mahlen. Mit Hilfe eines Siebes Suppe damit abschmecken. Ist die Suppe zu säurelöstig, eine Prise Zucker hinzufügen.

Für die Klößchen:

Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Estragon mit Semmelbröseln, Ei, Pfeffer und Salz vermischen. Saibling mit einer Gabel zerdrücken und unter die Semmelbrösel-Masse rühren. Kleine Bällchen mit Hilfe von zwei Löffeln aus der Masse formen und in kochendes Wasser geben. Sie sind fertig, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Suppe mit Stabmixer aufschäumen und in vorgewärmte Teller füllen.

Fischklößchen auf die Suppe geben. Mit Orangenschale und Fenchelgrün dekoriert servieren.

Swetlana Mohr am 01. Februar 2022