

Linsen-Suppe mit Räucherforellen-Klößchen

Für 4 Personen

Für die Suppe:

200 g Berglinsen	1 Schalotte	3 EL Butter
1 l Geflügelfond	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
1/2 Stange Lauch	1/4 Sellerieknolle	1 Karotte
Salz	Pfeffer	Balsamico
1/2 Bund glatte Petersilie		

Für die Klößchen:

100 g Zanderfilet ohne Haut	100 g geräuchertes Forellenfilet	100 ml Sahne
1 Ei	Salz, Pfeffer	

Die Linsen über Nacht in Wasser einweichen, dann abtropfen lassen.

Die Schalotten schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, die Linsen dazugeben und mit dem Geflügelfond auffüllen. Thymian und Lorbeerblatt hinzufügen und die Linsen in ca. 20 Minuten weich kochen. In der Zwischenzeit Zanderfilet und Forellenfilet in Würfel schneiden und mit Sahne und Ei in einen Cutter geben, mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer feinen Farce pürieren. Aus der Farce Klößchen formen und diese in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten pochieren, dann herausnehmen und abtropfen lassen. Lauch, Sellerie und Karotten putzen bzw. schälen und in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen. Wenn die Linsen weich gekocht sind, die Hälfte davon aus dem Topf herausnehmen, den Rest mit dem Fond pürieren. Dann die ganzen Linsen und die Gemüswürfel dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe mit einem Schuss Balsamico abrunden. Die Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Linsensuppe in vorgewärmte Teller geben, die Klößchen darauf anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

Otto Koch am 19. November 2015