

Fisch-Suppe und Biskuit-Roulade mit Marillen-Marmelade

Für zwei Personen

Für die Suppe:

300 g verschied. Fischfilets	6 vorg. Flusskrebsschwänze	4 kl. festk. Kartoffeln
$\frac{1}{4}$ Stange Lauch	75 g Karotten	75 g Stangen-, Knollensellerie
7 g frischen Meerrettich	1 Knoblauchzehe	50 ml Weißwein
125 ml Krebsfond	125 ml Fischfond	1-2 EL Rapsöl
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	$\frac{1}{4}$ TL Safranfäden	Cayennepfeffer, Salz

Für den Biskuit-Teig:

4 Eier	75 g Puderzucker	80 g Mehl
30 g Speisestärke	1 Prise Salz	

Für die Füllung:

300 g Marillenmarmelade	2-3 EL Marillengeist	Puderzucker
-------------------------	----------------------	-------------

Für die Suppe:

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in kochendem Salzwasser in ca. 20 Minuten weich garen. Fische abbrausen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Flusskrebsschwänze kalt abbrausen.

Knoblauch abziehen und feinreiben. Meerrettich schälen und ebenfalls reiben. Lauch halbieren, waschen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Karotten und Sellerie schälen, zuerst in dünne Scheiben schneiden, diese dann ebenfalls in ca. 1 cm große Stücke schneiden.

Gemüsescheibchen zusammen mit fein geriebenen Knoblauch und Meerrettich in heißem Rapsöl 2-3 Minuten in einem breiten flachen Topf andünsten und dabei mit Safran bestreuen.

Mit Weißwein ablöschen, Krebs- und Fischfond dazu gießen. Fischstücke und gekochte Kartoffeln zum Gemüse in den leicht köchelnden Sud legen und darin zugedeckt etwa 8 Minuten garen. Flusskrebsschwänze zufügen und weitere 2 Minuten mitgaren. Suppe mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Als Garnitur verwenden.

Gemüse, Fisch und Krebse in tiefe Teller verteilen, Suppe darüber schöpfen und mit Dill garnieren.

Für den Biskuit-Teig:

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen. Eier mit Puderzucker und Salz ca. 5 Minuten lang mit dem Handrührgerät dickschaumig aufschlagen. Mehl mit Stärke mischen, über den Ei-Schaum sieben und behutsam unterheben.

Biskuitmasse ca. 1 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im Ofen in etwa 10 Minuten backen. Anschließend den Biskuit auf ein mit Puderzucker bestäubtes Tuch stürzen, sodass das Backpapier oben ist. Das Papier vorsichtig abziehen.

Für die Füllung:

Marillenmarmelade in einem Topf erwärmen und mit Marillengeist verrühren. Anschließend gleichmäßig dünn auf den Biskuit streichen und mit Hilfe des Tuchs zu einer Roulade aufrollen. Biskuitrolle mit Puderzucker dick bestäuben und mit einer heißen Gabel ein Gittermuster in den Zucker einbrennen.

Biskuit-Roulade auf einem Teller anrichten und zusammen mit der Suppe servieren.

Johann Lafer am 24. Juli 2020