

Brennessel-Suppe mit Forellen-Klößchen

Für vier Portionen

2 Schalotten	20 g Butter	100 ml Weißwein
600 ml Gemüsefond	200 ml Sahne	100 g Brennesselblätter
500 g Forellenfilet, leicht angefroren	Salz, Pfeffer	300 ml eiskalte Sahne
400 ml Fischfond		

Außerdem:

Eiswürfel

Schalotten schälen und klein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten darin anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Gemüsefond und Sahne angießen und zehn Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Lachsforelle klein würfeln und in eine Schüssel geben, diese auf Eiswasser stellen. Mit Salz und Pfeffer würzen, 100 Milliliter Sahne zugeben und alles gründlich mischen. Fischmasse portionsweise in einem Zerkleinerer fein pürieren. 150 Milliliter Sahne unter die Fischfarce heben. Die restliche Sahne steif schlagen und unterheben. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fischfond in einem Topf bis zum Siedepunkt erwärmen. Aus der Fischmasse mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen und diese in dem Fischfond zehn Minuten pochieren.

Die Brennesselblätter in die Suppe geben und alles sehr fein pürieren. Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, die Nocken in der Suppe servieren.

Horst Lichter am 18. Juli 2015