

Schaum-Süppchen von Morcheln mit Sherry, Zander-Bällchen

Für vier Portionen

Für die Suppe:

2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	200 g kleine Morcheln
50 g Butter	50 ml Weißwein	50 ml halbtrockenen Sherry
400 ml hellen Geflügelfond	100 ml Sahne	1 unbehandelte Limette
5 g Thymian	Salz, Pfeffer	

Für die Bällchen:

150 g Zanderfilet	25 g Lardo	1 Stange Frühlingslauch
1 Eiweiß, Klasse S	5 g Reismehl	1 TL Sambal Oelek
Salz, Chili, Reismehl	Pflanzenfett	

Für das Anrichten:

Blattpetersilie

Für die Suppe Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Morcheln putzen, unter fließendem Wasser abbrausen und sanft trocken schleudern. Die Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Morcheln bei mittlerer Temperatur sanft anschwitzen. Danach ein Drittel der Morcheln herausnehmen und als Einlage beiseite stellen. Den Suppenansatz mit Salz, Pfeffer würzen und Weißwein sowie Sherry ablöschen. Anschließend mit hellem Geflügelfond aufgießen und fünf bis zehn Minuten köcheln lassen. Mit Sahne aufgießen, erneut aufkochen und mit Abrieb und Saft der Limette abschmecken. Die Suppe mit Hilfe eines Mixstabs gründlich pürieren und durch ein feines Sieb laufen lassen. Den Thymian grob von den Stielen zupfen und fein schneiden. Kurz vor dem Servieren Thymian zum Süppchen geben, mit Salz, Pfeffer würzen und aufschäumen.

Für die Bällchen das Zanderfilet und den Lardo in sehr feine Würfel schneiden. (Sie können hierzu auch einen Fleischwolf verwenden.) Anschließend die Zutaten sofort wieder kalt stellen. Den Lauch putzen, der Länge nach vierteln und fein schneiden. Nun Zanderwürfel, Lardowürfel, Frühlingslauch, Eiweiß, Reismehl, Sabal Oelek miteinander vermengen und mit Salz, Chili abschmecken. Anschließend die Handflächen mit Reismehl bepudern und die Masse zu gleichmäßig großen Bällchen formen. Die Bällchen bei circa 160 bis 170 Grad im erhitzten Pflanzenfett je nach Größe vier bis sechs Minuten knusprig backen. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz verfeinern. Die reservierten Morcheln in die vorgewärmten Teller geben und die Bällchen darauf verteilen. Die aufgeschäumte Suppe hinein laufen lassen und mit Blattpetersilie vollenden.

Johann Lafer am 10. Mai 2014