



Fischsuppe mit Schwertfisch-Klößchen und Thunfischwürfeln

Alfred Fahr

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1	kg	Fischgräten, Flossen und Köpfe ohne Kiemen
100	ml	Weißwein trocken
1	TL	Salz
5		Pfefferkörner
1		Lorbeerblatt
100	g	Lauch (nur das weiße vom Lauch)
50	g	Sellerieknolle
30	g	Fenchel (Abschnitte wie Strunk und Stiele)

Für die Fischklößchen:

150	g	Schwertfischfilet
1		Eiweiß
2		Prisen Salz
1		Prise Pfeffer weiß, gemahlen
50	ml	geschlagene Sahne
100	g	Thunfischfilet

Zubereitung:

Die Fischgräten für ca. 1 Stunde in kaltem Wasser wässern.

Nun in einen Topf geben, mit 2 lt. Wasser auffüllen und alle weiteren Zutaten zugeben.

Den Fond erhitzen, aber nicht kochen lassen und das ausschäumende Eiweiß ständig mit einer Schaumkelle abschöpfen.

Den Fischfond so auf ca. 1 Liter einreduzieren lassen und abschmecken.

Bei Bedarf mit etwas Noilly Prat verfeinern.

Durch ein kalt ausgewaschenes Passiertuch oder Geschirrtuch passieren.

Den Schwertfisch fein würfeln und leicht anfrösten

Mit einem „Zerkleinerer“ (Magimix, Krups) sehr fein pürieren.

Dies muss flott gehen, da der Fisch kalt bleiben muss.

Nun alle weiteren Zutaten zugeben und zum Schluss die geschlagenen Sahne unterheben.

In einem flachen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Etwas zurückschalten und mit 2 Teelöffeln, die Klößchen in das Wasser abstecken. Diese 5 Minuten ziehen lassen.

Den Thunfisch in 1 cm kleine Würfel schneiden, leicht salzen und für 1 Minute zu den Klößchen geben.

Die Klößchen und die Thunfischwürfel in die Suppenteller geben und mit der Fischsuppe aufgießen. Evtl. mit kleingeschnittenen Fenchelwürfelchen oder Tomatenwürfeln und etwas fein geschnittenem Dill garnieren.