



Frühlingsuppe mit Fischklösschen und Safran

150 g Zanderfilet ohne Haut	mit einer Fischpinzette letzte Gräten ziehen, unter laufendem kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen, in kleine Würfel schneiden und im Tiefkühler leicht angefroren. Anschliessend in einen Blitzhacker geben, kurz anpürieren
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken
½ Eiweiss	beifügen
30 g Doppelrahm	dazu geben, fertig pürieren, bis eine feine Fischmasse entsteht
150 g Salmfilet	mit einer Fischpinzette letzte Gräten ziehen, unter laufendem kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden
2 EL Butter	in einem Suppentopf erwärmen
2 Frühlingszwiebeln	weisse Zwiebeln fein hacken, das Grüne beiseite stellen, gehackte Zwiebeln beifügen, andünsten
1 Knoblauchzehe	sehr fein hacken, dazu geben
1 Karotte	schälen, in kleine Stängelchen schneiden, beifügen
1 kleiner Fenchel	rüsten, waschen, vierteln, Strunk entfernen, in feine Streifen schneiden, beifügen und mitdünsten
1/3 weisser Lauch	rüsten, waschen, in feine Ringe schneiden, dazu geben, mitdünsten
3 dl Weisswein 7 dl Fischfond	dazu giessen
1 Messerspitze Safran einige Safranfäden ½ TL Thymian 1 Lorbeerblatt	beigeben
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken
Frühlingszwiebelgrün	in feine Ringe schneiden, dazu geben
Fischklösschen und Salmstücke	hinein geben und bei mittlerer Hitze kurz ziehen lassen
2 EL Noilly Prat (trockener Wermut)	die Fischsuppe damit abrunden
4 TL Doppelrahm	je einen Löffel zum Verfeinern auf die fertige Suppe geben
frische Dillzweige	als Garnitur auf den Doppelrahm legen

Tipp

Verwenden Sie während der Spargelsaison einige frische Spargeln leicht schräg in Stücke geschnitten anstelle von Fenchel. Die Fischsuppe kann auch mit etwas Mehlbutter leicht abgebunden werden