



Rauchfischsuppe

Rezept: Luzifer Sylt

Rezept für 4 Personen: Ergibt 1Liter fertige Suppe

- 50g geschälte, fein gehackte Schalotten (alternativ Zwiebeln)
- 50g Butter
- 30g Mehl
- 0,9 Liter Fischfond (Glas oder frisch gekocht)
- 0,1 Liter Weißwein
- 100 g Räucherfisch, klein geschnitten
- 0,3 Liter flüssige Schlagsahne
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die fein gehackten Schalotten in der Butter glasig dünsten.

Mit dem Mehl bestäuben und wenig anschwitzen.

Mit dem kalten Fischfond und dem Weißwein auffüllen und ca. 20 Minuten leicht kochen lassen. Die Räucherfische (am besten Makrele oder Forelle, Lachs ist meist zu streng im Geschmack) zugeben und weitere 10 Minuten ziehen lassen.

Die Sahne zugeben, einmal kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss durch ein feines Sieb gießen um die Schalotten und den ausgekochten Räucherfisch zu entfernen und servieren.



Besonders lecker und schaumig wird die Suppe, wenn sie vor dem Servieren einen Löffel Creme Fraiche zugeben und mit dem Zauberstab kurz aufmixen.

Die recht fettreiche Creme Fraiche bringt das Aroma der Suppe voll zur Geltung und rundet den Geschmack ab.

Als Einlage gibt es bei uns frische Nordseekrabben, Würfel vom Katenrauchschinken und Streifen vom gebeizten Lachs.

Ein Genuss!



*Wer lieber eine
ungebundene Fischsuppe mag ...*

Rezept: Luzifer Sylt

Rezept für 4 Personen: Ergibt 1Liter fertige Suppe

- 50g Zwiebeln geschält
- 50g Zucchini geschält
- 50g Staudensellerie
- 50g Karotten geschält
- 50g Fenchel
- 2cl Pflanzenöl
- 1 Liter Fischfond (Glas oder frisch gekocht)
- 2g Zitronenmelisse, fein gehackt
- 5g Ingwer, geschält, fein gehackt
- 2g Pfefferminzblätter, fein gehackt
- Salz & Pfeffer
- 200g Fischfilet

Das Gemüse in 4cm x 3mm Streifen schneiden und mit dem Pflanzenöl andünsten.
Mit dem Fischfond auffüllen und aufkochen.

Die gehackten Kräuter und den Ingwer zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe nur so lange kochen, bis die Gemüse noch al dente, sprich bissfest sind.

Zum Schluss das Fischfilet (Es eignet sich jeder beliebige Fisch, sofern er recht wenig Gräten hat, die vor dem Schneiden noch entfernt werden müssen) in 1 bis 2 cm große Würfel schneiden und in der Suppe gar ziehen lassen. Danach sofort servieren, sonst wird das Gemüse unansehnlich und weich, bzw. der Fisch laugt aus und wird trocken.



*Wenn Sie den Fischfond
lieber selbst kochen...*

Rezept: Luzifer Sylt

Rezept für 1Liter:

- 80g Champignons in Scheiben geschnitten
- 80g Zwiebeln, geschält, in Scheiben
- 80g Karotten, geschält, in Scheiben
- 80g Porree, gewaschen, in Streifen
- 80g Staudensellerie. In Scheiben
- 2 Stück Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
- 2 Kilo Fischgräten, gewaschen
- 3 Liter Wasser, kalt
- 3g Salz
- 5 Stück weiße Pfefferkörner, zerdrückt
- 2g Kristallzucker
- 1 Stück Nelke
- ½ Zitrone
- 1 Thymianzweig
- 15g Petersilie
- 1 Lorbeerblatt

Das geschnittene Gemüse und den zerdrückten Knoblauch in einen Topf geben und bei sehr kleiner Hitze dämpfen.

Die Fischgräten begeben und mit dem kalten Wasser auffüllen.

Den Fond bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten leicht kochen lassen und dabei immer wieder den aufsteigenden Schaum abschöpfen. So bleibt der Fond schön klar.

Danach den Fond durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen und das Salz, den Pfeffer und die anderen Gewürze zugeben.

Nochmals zum Kochen bringen und auf 1 Liter einreduzieren lassen.

Wieder durch ein Sieb oder Tuch gießen und kaltstellen.

Der Fischfond ist nun fertig zur weiteren Verwendung.