



Lieblingsrezept von Eveline Eselböck

Brennesselsuppe mit Hechnockerl und Artischocken

Zutaten für 4 Personen

3 kg kleine Brennesselblätter, ½ 1 Hühnerfond (entsteht bei der Vorbereitung der Suppe), Thymian, Erdäpfelstärkemehl, Salz, Pfeffer

Für die Chips: 1/8 l Brennesselsaft (erhältlich im Delikatessenhandel), 50 g Erdäpfelstärkemehl, Salz

Für die Nockerln: 250 g Hechtfilet (ohne Haut), ¼ 1 Schlagobers, 120 g Baguette (entrindet), Meersalz

Für die Einlage: 1 Handvoll kleiner Brennesselblätter, Öl, 1 Handvoll Blattspinat, Salz, 2 Artischockenböden, Thymian, Meersalz

Brennesselblätter putzen, in Wasser weich kochen und entsaften. Saft kalt stellen.

Hühnerfond mit einem Sträußchen Thymian aufkochen. ¼ 1 Brennesselsaft dazugeben. Stärke in wenig Wasser anrühren. So viel Stärke in den Fond einkochen, dass sich eine leichte Bindung ergibt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Suppe auf Eis kalt rühren.

Für die Chips Brennnesselsaft aufkochen. Durch Einkochen von Stärkemehl binden. Masse salzen und dünn auf Backtrennpapier streichen. Im Backrohr bei 60 °C trocknen.

Für die Einlage Brennnesselblätter frittieren, aus dem Backfett heben und auf Küchenkrepp trocknen lassen. Spinat putzen, in Salzwasser überkochen und gut abtropfen lassen. Artischocken gefällig zurechtschneiden und in eingekochtem Brennnesselsaft wenden. Gemeinsam mit ein wenig Thymian und Meersalz in einen Vakuumbbeutel geben, vakuumieren und in Wasser ca. 4 Min. kochen.

Für die Nockerln Fischfilet und Baguette in Würfel schneiden. Fisch und Brot in gut gekühltem Zustand im Cutter einer Küchenmaschine pürieren. Gut gekühltes Obers nach und nach zugießen und auf diese Weise eine homogene Masse aufschlagen. Masse durch ein Sieb streichen und mit Meersalz abschmecken.

Aus der Masse mithilfe zweier Teelöffel kleine Nockerln ausstechen und formen. Nockerln in leicht gesalzenem, schwach wallendem Wasser ca. 3 Min. kochen.

Frittierte Brennnesselblätter, Spinat, Artischocken und Hechtnockerln in Teller geben. Chips dazustellen. Suppe erhitzen und erst bei Tisch in die Teller gießen.