

## Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

### Szegedinersuppe mit Süßwasserfischen

**40 Minuten/aufwendig**



### Zutaten für 6 Personen

250 g Filets von Saibling oder Forelle, etwas Butter.

Für die Szegedinersuppe: 250 g Sauerkraut, 100 g frisches Jungkraut, 20 g Schmalz, etwas feingeschnittener Speck, 2 Schalotten, 1 TL Paprikapulver (edelsüß), 1/2 roter Paprika, 1/2 gelber Paprika, 1 Paradeiser, gemahlener Kümmel, 1/2 Knoblauchzehe, 500 ml Rindsuppe, 500 ml Gemüsefond, etwas Sauerrahm und 1 EL glattes Mehl zum Binden, Salz, Pfeffer.

Zum Garnieren: 1/2 roter Paprika, 1/2 gelber Paprika, 1 Paradeiser, 50 g frisches Kraut, Fett zum Braten, Salz, Pfeffer.

Für die Fischnockerl: Fischsud zum Garen.

Für die Fischfarce: 70 g Fischfiletabschnitte, 70 g Obers, Salz, Pfeffer, 1 cl trockener Wermut (z. B. Noilly Prat), 1 Eiklar, 1 EL geschlagenes Schlagobers.

### Zubereitung

Für die Szegedinersuppe in einem Topf das ausgedrückte und geschnittene Sauerkraut mit Kümmel und Knoblauch in weichdünsten. In einer Pfanne in heißem Fett das feingeschnittene Kraut mit Speck und Schalotten kurz anrösten.

In Würfel geschnittene Paprika und Paradeiser zugeben und mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Paprikapulver einrühren, Suppe und Fond zugießen und aufkochen.

Das gedünstete Sauerkraut dazugeben, mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Den mit Mehl verrührten Sauerrahm einrühren und damit die Suppe binden.

Vor dem Servieren nochmals aufmixen.

Für die Fischnockerl eine Fischfarce zubereiten. Dafür alle angeführten Zutaten sehr gut kühlen. Anschließend in einer leistungsstarken Küchenmaschine gut mixen.

Die Masse durch ein Sieb streichen, das geschlagene Obers unterheben. Kurze Zeit kühlen lassen.

Aus der gekühlten Masse mit Löffeln kleine Nockerl ausstechen, diese in den heißen Fischsud legen und auf jeder Seite 2 bis 3 Minuten ziehen lassen.

Die Fischfilets auf noch vorhandene Gräten untersuchen und gegebenenfalls mit der Pinzette entfernen. Auf mit Butter bestrichene Teller legen und im Rohr oder im Dampfgarer bei 65 °C ca. 7 Minuten garen.

Für die Garnierung die Paprika und Paradeiser schälen, entkernen und in kleine Rauten schneiden.

Das Kraut fein schneiden und in Fett braten, mit Salz und schwarzen Pfeffer würzen, mit Paradeiser und Paprikawürfel vermengen.

Fischfilets und Fischnockerl mit Krautgemüse in tiefe Teller einlegen, die Suppe zugießen. Die Schalotte schälen und klein schneiden, dann in Butter mit Salz anschwitzen. Die Pilze zugeben und mitrösten, zum Schluss gehackte Petersilie dazugeben und pfeffern.

Die Masse mit einem Spritzsack in die Blätterteigröllchen füllen.

Zur Garnitur Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die grob geschnittenen Steinpilze darin anbraten. Rosmarin, Thymian, Salbei und Knoblauch zugeben und mitbraten.

Die Blätterteigröllchen noch lauwarm auf dem Lauch und den Steinpilzen anrichten, mit frischem Schnittlauch und Mandelstiften dekorieren.