

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Pikant-süße Forellen-Suppe

Koch: Patrick Paß

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Suppe

- 1,5 l Gemüsefond
- Forellenkarkassen (vom Vortag)
- 1 Karotte
- ½ Sellerieknolle
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Honig
- 1 EL Salz
- 1 EL Kristallzucker
- 5 EL Sojasauce
- 2 EL geriebener Bio-Ingwer
- 1 EL Pflanzenöl zum Anbraten

Für das Eigelb

- 4 Eidotter
- 1 TL Salz
- 50 ml Süßwein
- 80 ml Sojasauce
- 4 kleine Schüsseln

Für die Apfelspalten

- 1 Apfel (Boskop)
- 4 Eiweiße
- 30 g Mehl (glatt)
- Mehl zum Wälzen
- 4 cl Öl
- 2 cl Rum
- Salz
- Semmelbrösel zum Panieren
- Pflanzenöl oder Butterschmalz zum Backen

Für die Garnitur

- frische Gartenkresse

Zubereitung

1. Für das marinierte Eigelb die Eier trennen und die Eidotter auf die 4 kleinen Schüsseln aufteilen. Eine Marinade aus Salz, Süßwein und Sojasauce herstellen, diese auf die 4 Schüsseln mit den Eidottern aufteilen und die Dotter etwa 15 Minuten darin einlegen.

2. Für die Suppe das Gemüse (Karotte & Knollensellerie) in kleine Würfel schneiden und in einem Topf in etwas Pflanzenöl anschwitzen. In einem weiteren Topf die Fischkarkassen in den Gemüsefond einlegen, einmal aufkochen lassen und anschließend darin ziehen lassen.

3. Nun das Tomatenmark zum angerösteten Gemüse in den Topf geben, mitrösten und den Gemüse-Karkassen-Fond durch ein Sieb auf das tomatisierte Gemüse gießen. Die Suppe mit Honig, Salz, Kristallzucker, Sojasauce und etwas geriebenem Ingwer abschmecken.

Tipp: Nicht zu viel Salz und Sojasauce hineingeben, da die Eigelbe, die später in die Suppe kommen, sehr würzig sind!

4. Für die Apfelspalten den Apfel schälen, entkernen, in Spalten schneiden, leicht salzen und mit etwas Mehl bestäuben. Das Eiweiß mit dem Mehl, dem Rum und dem Pflanzenöl in einer Schüssel zu einem Teig vermengen und die Spalten durchziehen. Danach mit den Semmelbröseln bestreuen und in einer Pfanne in heißem Pflanzenöl (oder Butterschmalz) goldgelb backen.

5. Zum Schluss je ein mariniertes Eigelb, etwas Suppengemüse sowie eine gebackene Apfelspalte in einer Schüssel anrichten, die pikant-süße Forellen-Suppe angießen und mit frischer Gartenkresse garnieren.