

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Räucherfisch-Stosuppe

Koch: Werner Punz

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Räucherfischfond

- 1-1,2 kg geräucherte Fischköpfe und Gräten
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 100 g Knollensellerie
- ½ Stange Lauch
- 2 Lorbeerblätter
- 6-8 Pfefferkörner
- 2-3 Petersilienstängel
- 100 ml Weißwein
- ca. 2 l Wasser

Für die Suppe

- ca. 1,2–1,5 l passierter Räucherfischfond
- 300 g Erdäpfel
- 150-200 g Räucherfischfleisch
- 20 g Butter
- 40 g Mehl

- 100 ml Obers (optional)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- etwas Apfelessig oder Zitronensaft

Für die Brotwürfel

- 100 g Bauernbrot
- 1 EL Rapsöl

Für die Garnitur

- ½ Bund Schnittlauch
- ½ Bund Petersilie
- etwas Dill (optional)

Zubereitung

1. Für den Räucherfischfond Zwiebel, Karotte, Knollensellerie und Lauch putzen und grob schneiden. Gemeinsam mit den geräucherten Fischköpfen und Gräten, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Petersilienstängeln und Weißwein in einen großen Topf geben. Diesen mit etwa 2 l Wasser auffüllen und bei geringer Hitze 30-40 Minuten sanft ziehen lassen. Danach den Fond sorgfältig durch ein feines Sieb passieren und anschließend auf etwa 1,2-1,5 l reduzieren lassen.

2. Für die Suppe die Butter in einem Topf aufschäumen lassen. Das Mehl dazugeben und unter Rühren leicht goldgelb rösten. Nach und nach mit dem Räucherfischfond aufgießen und dabei gut verrühren.

3. Die Erdäpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und in die Suppe geben. Bei mittlerer Hitze weichkochen. Das Obers einrühren und die Suppe mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Apfelessig oder Zitronensaft abschmecken.

4. Für die Brotwürfel das Bauernbrot in kleine Würfel schneiden. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin rundherum knusprig rösten.

5. Das Räucherfischfleisch in mundgerechte Stücke zupfen und erst kurz vor dem Servieren in die heiße Suppe geben. Schnittlauch und Petersilie fein schneiden.

6. Zum Schluss die Räucherfisch-Stosuppe in tiefen Tellern anrichten, mit den knusprigen Brotwürfeln, Schnittlauch und Petersilie bestreuen und mit etwas Dill garnieren.