

Bärlauchsuppe mit Räucherfischpofesen

Kategorien: Suppe, Gebunden, Bärlauch, Fisch, Austria

Zutaten für: 4 Personen

1	Bund	Jungzwiebeln
1	Stück	Lauch
2	Essl.	Butter
1	Ltr.	Gemüse-, oder Hühnerfond
200	ml	Obers
100	Gramm	Butter
1	Bund	Bärlauch
		Muskatnuss, Salz

POFESEN

1		Geräuchertes Saiblings- oder Forellenfilet Oder anderes Filet
5		Bärlauchblätter
30	Gramm	Ungekühlte Butter
1/2		Zitrone; den Saft
		Salz und Pfeffer
4	Scheiben	Toastbrot
		Milch
1		Ei
		Backfett

Anleitung:

1. Jungzwiebeln und Lauch grob schneiden, in Butter anschwitzen, ohne Farbe nehmen zu lassen. Mit Gemüse-, oder Hühnerfond und Obers aufgießen. Die Suppe dann auf 2/3 der Menge einkochen lassen.

2. 5 dag Butter nussbraun klären und zur Suppe geben.

3. Die Bärlauchblätter waschen und entstielen, in die Suppe geben und mit dem Stabmixer pürieren.

4. Zuletzt die Suppe mit 5 dag kalter Butter montieren, ev. einen Esslöffel geschlagenen Obers unterziehen.

5. Fischfilet und Bärlauchblätter fein hacken. Mit weicher Butter, Zitronensaft, Salz und Pfeffer gut durchmischen.

6. Die Toastscheiben entrinden und halbieren, mit der Fischfarce bestreichen und je zwei Hälften zusammenklappen.

7. Die Pofesen durch Milch und versprudelttes Ei ziehen und in heißem Fett goldgelb backen.

"Wirt am Berg" Familie Wiesinger Salzburger Str. 227, 4600 Wels
: Tel. 0043/07242/45059 od. 44381, Fax.: 0043/07242/45059-9

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann

" Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen "
Freundlichst Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de