

Pastinakensuppe mit Fischklösschen

Kategorien: Suppe, Gemüse, Pastinake, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

| | | |
|-------|-------|---|
| 150 | Gramm | Zanderfilet |
| 1 | | Ei |
| 1 | Teel. | Bärlauchpaste oder ersatzweise Basilikumpaste |
| 3 | Essl. | Sahne |
| 1 1/2 | Ltr. | Gemüsebrühe |
| 3 | | Pastinaken |
| 1 | groß. | Kartoffel |
| 1 | Essl. | Weißwein (Silvaner) |
| | | Salz und Pfeffer |
| 200 | ml | Sahne |
| 1 | | Eigelb |

Anleitung:

Zander mit Ei, Bärlauchpaste und 3 Essl. Sahne pürieren. Aus der Masse mit einem Teelöffel Klößchen formen und bei mäßiger Hitze in Gemüsebrühe garen, herausnehmen und warm halten. Pastinaken und Kartoffel ebenfalls in der Brühe weichkochen. Das Ganze pürieren, Wein dazugeben, abschmecken und noch mal aufkochen. Sahne und Eigelb aufschlagen und in die kochende Suppe geben, mit dem Pürierstab aufschäumen. Wegen der Gerinnungsgefahr darf sie jetzt nicht mehr kochen. Die Suppe mit den Klößchen und nach Belieben Möhrenherzen (Möhre vorgaren, ausstechen) anrichten und heiß servieren.

Quelle:

Aus Mein schöner Garten
Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann