

Homemade Fish Ball Soup



Zutaten:

- Fischfond (siehe unten)
- 500 g Fischfilet, in kleinen Stücken einfrieren
- Riesengarnelen roh, als Einlage
- 20 g Speisestärke
- 20 g Öl
- 1 Eiweiß
- Kohlblätter
- Kräuter für die Einlage (Koriander, Blattpetersilie, Frühlingszwiebeln)
- Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung:

1. Fischfiletstücke im Mixer zerkleinern (ThermoMix 30s, Stufe „8“), mit Salz und Pfeffer würzen, Stärke, Öl und Eiweiß dazugeben, sehr gut durchkneten (ThermoMix 5min, Stufe „Kneten“).
2. Aus dem Teig in der Hand kleine Bällchen oder mit zwei Löffeln Nocken formen.
3. Die Fischbällchen im Fischfond leicht köchelnd ca. 5 min garen. Ebenso die Riesengarnelen im Fond gar ziehen lassen. Kurz vor Ende der Garzeit ein paar Kohlblätter dazugeben.
4. Heiß servieren und mit den Kräutern anrichten.

Fischfond

Zutaten:

- 1 kg Fischkarkassen (z.B. Seezunge, Steinbutt oder Seeteufel)
- 150 g Porree
- 100 g Staudensellerie
- 60 g Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 El weiße Pfefferkörner
- 3 Wacholderbeeren (zerdrückt)
- 1 Nelke
- 1/4 l trockener Weißwein
- 7 El Noilly Prat (trockener Wermut)

Zubereitung:

1. Die Karkassen putzen, in grobe Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben. Unter fließend kaltem Wasser 30 Minuten wässern. Porree und Staudensellerie putzen und grob zerkleinern. Schalotten fein würfeln. Knoblauch hacken.
2. Die abgetropften Karkassen zusammen mit Porree, Staudensellerie, Schalotten, Knoblauch, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren und Nelken in einen großen flachen Topf geben. Mit Weißwein, 3/4 l kaltem Wasser und Noilly Prat auffüllen. Das Ganze langsam zum Kochen bringen, kräftig aufwallen lassen und bei milder Hitze 20 Minuten kochen; dabei öfter abschäumen.
3. Ein Spitzsieb mit einem Mulltuch auslegen. Den heißen Fond vorsichtig mit einer Kelle aus dem Topf in das Sieb gießen. Dabei den Topf in das Sieb gießen. Dabei den Topf schräg halten. Den Fond abkühlen lassen.