

Ryslingsuppe mit Kabeljau

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und fein hacken.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Schalotten darin glasig dünsten. Den Riesling dazugießen und etwa um $\frac{1}{3}$ einkochen. Die Gemüsebouillon und die Kartoffeln beifügen und diese zugedeckt weich kochen.

Inzwischen 8 Kerbelzweige für die Garnitur beiseitelegen. Den restlichen Kerbel hacken und in einen hohen Becher geben.

$\frac{1}{2}$ des Rahms (1 1/2 dl) zur Suppe geben. Den restlichen Rahm steif schlagen und beiseitestellen. Die Suppe mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Etwa 1 dl der Suppe entnehmen und zum Kerbel im Becher geben. Diesen ebenfalls pürieren und beiseitestellen.

Den Fisch in 8 Tranchen schneiden und diese mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl in ein feines Sieb geben und die Fischtranchen rundum damit bestäuben.

In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Fischtranchen darin auf jeder Seite 1–1 1/2 Minuten braten.

Gleichzeitig die Suppe aufkochen und den geschlagenen Rahm unterziehen. Mit Salz, Pfeffer sowie 1 Schuss Riesling abschmecken. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, je etwas Kerbelpüree darauf träufeln und leicht schlierenartig verrühren. Je 1 Fischtranche in die Mitte setzen und mit den Kerbelzweigen garnieren.

Zutaten für 8 Personen

400 g	Kartoffeln mehlkochend
3	Schalotten
1 1/2 Esslöffel	Butter
4 1/2 dl	Riesling-Wein
8 dl	Gemüsebouillon
1 Bund	Kerbel
3 dl	Rahm
300 g	Kabeljau ohne Haut
	Salz aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Bratbutter

2 TL

Mehl