

Terlaner Weinsuppe mit Saibling

Terlaner Weinsuppe mit Saibling

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Menu: [7.02.2024](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten:

250 ml Geflügelfonds
125 ml Weisswein (Gewürztraminer trocken)
3 Eigelb
100 ml Vollrahm
2 Sch. Toastbrot
20 g Butter
Muskatnuss
Zimt
120 g Saiblingfilet
Sonnenblumenöl
Kerbel

ZUBEREITUNG

1 Toastbrot entrinden, Würfel von 1 cm Kantenlänge schneiden. In Bratpfanne wenig Butter schmelzen lassen, Brotwürfel darin goldbraun rösten. Mit Zimt bestreut in ein Sieb geben. Gut schütteln, damit überschüssiges Pulver abfällt. Reservieren.

2 Geflügelfonds mit Weisswein aufköcheln. Das Eigelb mit dem Rahm zerschlagen und die heisse Brühe unter heftigem Schlagen mit einem Schwingbesen unterschlagen. Diese Mischung zurück in die Pfanne geben, unter Schlagen erneut erhitzen, aber auf gar keinen Fall kochen, weil sonst die Suppe zerfällt.

3 Jedes Saiblingfilets in 3 gleiche Stücke schneiden, Salzen. Etwas Suppe in ein Pfännchen geben. Temperatur ca. 50 ° C. Fischstücke einlegen. Bei max. 50 ° C 10 Minuten ziehen (am besten Pfännchen von der Platte ziehen!).

4 Anrichten: Je 3 Saiblingfiletstücke in die Mitte von heissen Tellern anrichten. Die schaumig geschlagene Suppe rund um die Fischfilets eingiessen und einige Toastwürfel rundum streuen. Mit Kerbelblättchen garnieren.