

Safran-Weissweinsuppe mit Fischnocken

Safran-Weissweinsuppe mit Fischnocken

Zutaten für 4-6 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Menu: [5.02.2025](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

"Rezept Wildeisen"

ZUTATEN:

Fischklösschen
150 g Fischfilets weiss, ohne Haut und Gräten
0.5 dl Rahm kalt
Salz
3 Zweige Dill
schwarzer Pfeffer
9 dl Gemüsebouillon

Suppe
150 g Lauch, ohne Grün
1 Knoblauchzehe
0.5 TL Safranfäden ca.
0.25 TL Salz
1 TL Butter
30 g Mehl
30 g Maizena
3 dl Weisswein
2 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken
1 dl Rahm
schwarzer Pfeffer
2 Zweige Kerbel
2 Zweige Dill

ZUBEREITUNG

1 Das Fischfleisch in kleine Würfel schneiden und in einer kleinen Schüssel mit dem Rahm und etwas Salz mischen. 10 Minuten in den Tiefkühler stellen.

2 Inzwischen den Dill fein hacken.

3 Die Fisch-Rahm-Mischung im Cutter zu einer feinen Brätmasse pürieren. Diese in eine kleine Schüssel geben. Den Dill beifügen und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 In einer Pfanne die Bouillon aufkochen.

5 Aus der Fischmasse mit 2 Teelöffeln kleine Nocken formen, jeweils die Löffel kurz in kaltes Wasser tauchen, damit sich die Nocken gut lösen. Die Nocken nach dem Formen direkt in die heisse Bouillon geben und am Siedepunkt 10 Minuten ziehen lassen.

Mit einer Schaumkelle aus der Bouillon heben und mit Folie abgedeckt kaltstellen. Die Bouillon absieben und für die Suppe beiseitestellen.

6 Den Lauch in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

7 Die Safranfäden mit dem Salz im Mörser oder in einer Espressotasse mit einem Teelöffel verreiben.

Safran-Weissweinsuppe mit Fischnocken

8 In einer Pfanne die Butter schmelzen. Den Lauch und den Knoblauch darin andünsten. Das Mehl und das Maizena darüber sieben und kurz mitdünsten. Das Safransalz, den Weisswein und die beiseitegestellte Bouillon beifügen und die Lorbeerblätter sowie die Nelken dazugeben. Die Suppe zugedeckt auf kleiner Stufe 20 Minuten kochen lassen.

9 Die Lorbeerblätter und die Nelken entfernen. Die Suppe mit dem Stabmixer sehr fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Den Rahm beifügen und die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen.

10 Die Kerbel- und Dillblättchen fein abzapfen.

11 Vor dem Servieren in etwas Bouillon die Fischnocken erwärmen. Die Suppe aufkochen und in tiefen Tellern anrichten. Die Nocken in die Suppe geben und mit den Kräutern bestreuen.