



Fischsuppe

12 Flusskrebse

Ravioliteig

200 g Hartweizengriess

2 Eier

2 EL Olivenöl

Salz

Raviolifüllung

100 g Krebsfleisch (aus den Scheren)

Limettenabrieb

Salz

Pfeffer

Olivenöl

Suppeneinlage

200 g Zanderfilet

200 g Forellenfilet

200 g Seehechtfilet

200 g Eglifilet (etwa 2 bis 3 Stück)

Fischklösschen

100 g Fischabschnitte aus den Filets

70 g Rahm

1 Eiweiss, steif geschlagen

Salz

Cayennepfeffer

Zitronenabrieb

½ TL Dill, gehackt

½ TL Estragon, gehackt

Krustentiernage

1 kg Krustentierkarkassen (für diesen Fond vorzugsweise von Scampi)

10 Schalotten, grob gewürfelt

200 g Knollensellerie, gewürfelt

100 g Staudensellerie, gewürfelt

200 g geschälte Tomaten aus der Dose

½ Knoblauchzehe

1 Fenchelknolle, gewürfelt

1 Lorbeerblatt

2 Sternanis

200 ml Noilly Prat

50 ml Cognac

50 ml Pernod

200 g Butter

Salz

Pfeffer

Olivenöl

3 dl Grundfond

3 Schalotten, klein geschnitten

40 g Butter

30 ml Noilly Prat

10 ml Rahm

Suppe

Karkassen von 12 Flusskrebsen

1 l Krustentierfond (Rezept Krustentiernage)

100 ml Noilly Prat

20 ml Pernod

20 ml Cognac

2 Schalotten, gewürfelt

50 g Knollensellerie, gewürfelt

50 g Karotten, gewürfelt

4 Estragonzweige

4 Dillzweige

60 g Butterwürfel, eiskalt

Zubereitung

1. Die Flusskrebse in kochendem Salzwasser für etwa 40 Sekunden blanchieren und direkt in einer Schüssel mit gesalzenem Eiswasser abschrecken. Nach dem Auskühlen, das Flusskrebsfleisch aus den Karkassen brechen und bis zur Weiterverarbeitung unter Frischhaltefolie kühl stellen.
2. Für den Ravioliteig alle Zutaten für mindestens 15 Minuten durchkneten, den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde kühl stellen.



3. Für die Raviolifüllung das Krebsfleisch hacken und mit den restlichen Zutaten marinieren. Den Nudelteig dünn ausrollen, mit einem Ring ausstechen und die Füllung auf dem Nudelteig verteilen. Eine Seite des Nudelteiges mit Eigelb bestreichen und die andere Seite des Teiges darüber schlagen. Kleine Ravioli oder Tortellini formen. Diese in gesalzenem Salzwasser für etwa ein bis zwei Minuten blanchieren.
4. Suppeneinlage: Die Haut an den Fischen entfernen. Filets in mundgerechte Portionen teilen. Die Abschnitte vom Anfang und Ende der Filets für die Fischklösschen aufbewahren.
5. Fischklösschen: Die gut gekühlten, gewürfelten Filetabschnitte mit der Sahne in der Küchenmaschine zu einer cremigen Farce zerkleinern. Das geschlagene Eiweiss unterheben und mit Salz, Cayennepfeffer, Zitronenabrieb und den Kräutern abschmecken. Vor dem Servieren mit zwei Kaffeelöffeln kleine Klösschen formen und diese in gesalzenem, leicht köchelndem Wasser für etwa fünf Minuten pochieren.
6. Die Karkassen für die Nage mit Olivenöl marinieren und im Ofen bei 160 °C Umluft etwa 40 Minuten rösten. Das Gemüse in Olivenöl leicht anrösten, mit Noilly Prat, Cognac und Pernod ablöschen. Den Alkohol fast vollständig reduzieren. Die Tomaten und die Gewürze zugeben und alles zwei Finger breit mit kaltem Wasser bedecken. Langsam aufkochen lassen. Den Fond für etwa 45 Minuten am Siedepunkt halten. Durch ein Etamin passieren und gut ausdrücken. Den passierten Fond auf 1/3 reduzieren und mit der Butter aufmontieren. Die Schalotten in etwas Butter schön andünsten, so dass sie Farbe bekommen. Mit Noilly Prat ablöschen und einreduzieren. Den Grundfond aufgiessen, Rahm dazu geben und zur Hälfte einkochen. Im Anschluss die Butter mit dem Stabmixer einmischen und nochmals mit Salz, Pfeffer abschmecken.
7. Für die Suppe die Karkassen in Olivenöl rösten, das Gemüse zugeben und etwas Farbe nehmen lassen. Mit dem Alkohol ablöschen und diesen stark einreduzieren. Den Krustentierfond aufgiessen und alles für etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren die Kräuter auflegen. Zum Fertigstellen die Suppe passieren und mit der kalten Butter aufmontieren.
8. Zum Anrichten einen Teil der Suppe in eine Sauteuse geben um darin die Fischfilets, das Krebsfleisch sowie die Ravioli glasieren. Die glasierten Einlagen in einem tiefen Teller arrangieren und die Fischklösschen darauf verteilen. Die aufgeschäumte heisse Suppe darüber geben und mit Dill und Estragonspitzen garnieren.