

Rezept

Ingwersuppe mit Fischklößchen

Ein Rezept von Ingwersuppe mit Fischklößchen, am 26.04.2024

Zutaten

200 g Kabeljaufilet	1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 cm)
1 EL Sake	4-5 EL Fischfond (aus dem Glas)
Salz	Chilipulver
1 TL Sesamöl	1 Eiweiß
1 Stück frischer Ingwer (ca. 3 cm)	800 ml Fischfond (aus dem Glas, abzüglich 4-5 EL für die Klößchen)
4 EL Sake	1 EL Sojasauce
2 EL Weißweinessig	1 Prise Zucker
Salz (nach Belieben)	1/2 Bund Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2-3 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Für die Fischklößchen den Fisch kalt abspülen, trocken tupfen und eventuell verbliebene Gräten entfernen. Das Filet sehr klein würfeln. Ingwer schälen und fein hacken oder reiben. Beides mit Sake und Fischfond im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Chilipulver und Sesamöl würzen. Eiweiß zugeben und nochmals kurz pürieren. Die Fischmasse zugedeckt 1 Std. kühl stellen.
2. Für die Brühe Ingwer schälen. Erst längs in dünne Scheiben, dann in hauchdünne Stifte schneiden. Mit dem Fischfond in einem Topf aufkochen lassen. Sake, Sojasauce und Essig unterrühren und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Min. sanft kochen lassen.
3. Von der Fischmasse mit einem Teelöffel einen Nocken abstechen und mithilfe eines zweiten Löffels zu einem länglichen Klößchen formen. So die gesamte Fischmasse verarbeiten. Die Klößchen in die Brühe einlegen und bei schwacher Hitze in 5-7 Min. gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Die Suppe mit Zucker und nach Belieben wenig Salz abschmecken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in kurze Stücke schneiden. Vor dem Servieren in die Suppe geben.