

Rezept

Radieschenblättersuppe mit Saibling

Ein Rezept von Radieschenblättersuppe mit Saibling, am 02.10.2023

Zutaten

200 g Saiblingsfilet (ohne Haut)	1 EL frisch gepresster Zitronensaft
Salz	Pfeffer
2 große Bund Radieschen mit schönen knackigen Blättern	150 g Sahne
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 EL Butter
3/4 L Gemüsebrühe	2 sehr frische Eigelb (M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Mit den Fingern übers Fischfilet streifen. Falls Gräten zu spüren sind: Fischfleisch rund um die Gräte mit den Fingerspitzen fixieren und die Gräte mit einer Pinzette vorsichtig herausziehen. Fisch waschen, trocken tupfen und in sehr feine Streifen schneiden. Mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen.
2. Radieschen samt der Blätter abbrausen. Ein Viertel der Blätter und 4 Radieschen beiseitelegen. Übrige Radieschen putzen, mit den Blättern grob hacken und mit 50 g Sahne fein pürieren. Von den Frühlingszwiebeln Wurzelbüschel und alle welken Teile abschneiden. Die Zwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.
3. Butter schmelzen, darin Zwiebeln unter Rühren bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Brühe angießen und zum Kochen bringen. Radieschenpüree untermischen und die Suppe offen etwa 10 Minuten bei mittlerer bis geringer Hitze köcheln lassen.
4. Beiseitegelegte Radieschenblätter in feine Streifen, die Radieschen in hauchdünne Scheiben schneiden. Eigelbe mit der übrigen Sahne gut verquirlen. Radieschenblätter unter die Suppe rühren und nur zusammenfallen lassen. 1 Schöpfer heiße Suppe unter die Eigelbsahne rühren. Den Topf vom Herd ziehen und die Eigelbsahne unter die Suppe schlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Saiblingsstreifen in vorgewärmte Suppenteller verteilen, die Suppe darüberlöffeln. Kurz ziehen lassen, mit Radieschenscheiben garnieren und gleich servieren.