

## Rezept

# Rieslingsuppe mit Fischklößchen

Ein Rezept von Rieslingsuppe mit Fischklößchen, am 25.06.2026

## Zutaten

<b>500 ml</b> trockener Riesling	<b>2</b> Gewürznelken
<b>1</b> Scheibe Toast	<b>150 g</b> Weißfischfilet
<b>1 Bund</b> Dill	<b>1</b> Stängel Petersilie
<b>1</b> Ei + 2 Eigelbe	<b>200 g</b> Sahne
<b>1 EL</b> Zitronensaft	Salz
Pfeffer	<b>500 ml</b> Fischfond
<b>1 EL</b> Speckwürfel	Muskatnuss

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

## Zubereitung

1. Den Riesling mit den Nelken im offenen Topf auf die Hälfte einkochen lassen. Toast entrinden, würfeln. Das Fischfilet waschen, trockentupfen, in Stücke schneiden. Dill und Petersilie waschen, trockenschütteln, einige Dillblättchen beiseite legen. Den restlichen Dill und die Petersilie hacken. Das Ei trennen und das 1 Eigelb mit Fisch, Toast, 80 g Sahne, Zitronensaft und den Kräutern fein pürieren. Salzen und pfeffern.
2. Fischfond und Speckwürfel zum Wein geben und 5 Min. mitkochen. In einem zweiten Topf 2 l Salzwasser zum Sieden bringen. Das Eiweiß steif schlagen, unter das Fischpüree ziehen und daraus mit zwei Löffeln Nocken formen. Im Salzwasser in 8-10 Min. garziehen lassen.
3. Die Suppe durch ein Sieb in einen zweiten Topf abseihen. 120 g Sahne mit den 2 Eigelben verquirlen, in die Suppe einrühren. Nochmals erhitzen, dabei mit dem Schneebesen kräftig schlagen, aber nicht mehr kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Nocken hineingeben und mit Dill garnieren.