



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | Februar 2016

Sprottensuppe

von Chefkoch Pierre Binder, Fischers Fritz Restaurant im Ringhotel Birke



Zutaten für vier Personen

60 g Zwiebel,
geschält, gewürfel
100 g Sellerie,
geschält, gewürfelt
150 ml Weißwein
0,75 l Fischfond
0,25 l Sahne

10 Stk. Kieler Sprotten

50 g Mehl und 50 g Butter
(daraus eine beurre manié
herstellen: Mehl und Butter
miteinander vermengen
und im Kühlschrank aufbe-
wahren)

Salz und Pfeffer zum
Abschmecken

Zubereitung

In einem Topf etwas Butter zum Schmelzen bringen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Danach den Sellerie zugeben. Beides weiter anschwitzen. Anschließend den Weißwein zugeben und leicht einkochen lassen.

...weiter auf Seite 2

Die Sprotten im Ganzen dazulegen und mit dem Fischfond ablöschen. Alles zum Kochen bringen, dann mit dem Stabmixer sehr fein pürieren.

Die Suppe dann durch ein sehr feines Sieb geben und die Reste mit einer Kelle kräftig auspressen.

Die Suppe mit der Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Schluss die Suppe mit etwas beurre manié abbinden. Als Einlage dient eine von den Gräten befreite Kieler Sprotte.