



Fischsuppe mit Weißfischnockerl

Zutaten Fischsuppe:

- * 800 g Fischkarkassen (Gräten, Bauchlappen, Köpfe ohne Kiemen)
- * 1 l Wasser
- * 300 ml trockener Weißwein
- * 300 g Suppengemüse (Karotten, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel)
- * Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Wacholderbeeren
- * Salz, Muskat

1 Suppe: Alle Zutaten in einen Topf und die Suppe bei ca. 85 Grad sieden, nicht kochen, da sie sonst trüb wird.

2 Nockerln: Weißfischfilets faszieren (am besten zwei Mal), mit Ei, Brösel, Zwiebel und Petersilie vermengen. Nockerl formen und in Salzwasser ca. 10 Minuten garen.

Tipp: Beim Servieren kann man noch Gemüsestreifen in die Suppe geben.

Hecht in Kren-Rahmsauce

Zutaten (4 P)

- * Filet für 4 Personen
- * 2 Becher Sauerrahm
- * ½ Becher Schlagobers
- * eventuell 1 Zitrone zum Säuern des Filets
- * 3 bis 4 gehäufte EL frisch gerissener Kren
- * Olivenöl, Butter
- * Salz, Pfeffer

Beilage: geröstete oder gekochte Erdäpfel

1 Filets waschen, abtrocknen und mit Zitronensaft säuern. Salzen, pfeffern (grobe Einstellung der Pfeffermühle).

2 In einer Pfanne etwas Olivenöl und Butter erhitzen, die Filets beidseitig anbraten und dann herausnehmen.

3 Den Rahm und den Kren in die Pfanne geben und aufrühren, ca. 5 Minuten unter leichtem Wallen ziehen lassen und erst dann das Schlagobers dazugeben. Mit Salz abschmecken und eventuell nachpfeffern.

4 Die Filets in die Pfanne legen, mit der Sauce abdecken und 10 bis 15 Minuten bei geschlossener Pfanne ziehen lassen.

