

Um dieses feine Gericht abzurunden, sollten Sie in Sachen Weisswein in die «beste Kiste» greifen, oder sich ein grosses Gewächs besorgen. Es darf nicht nur ein Chablis oder Sancerre aus dem Burgund sein, nein, sogar ein Batard Montrachet AC. Aber auch im Bordeaux gibt es grosse Weissweine und auch von Franken trank ich einmal Entsprechendes vom Weinberg des «Bürgerspital zum Hl. Geist».

#### LACHSKLÖSSCHEN

*Pro Person rund 150 g Frischlachs, sowie Rahm, Salz und Pfeffer für die Klösschen.*

*Für den Fond: Die Lachsgräten, jedoch ohne den Kopf sowie 1 Zwiebel, 1 lt. Weisswein, Salz*

*Für die Beilage: Blattspinat und eine Sauce Hollandaise*

*Den Lachs in kleinen Portionen in den Cutter geben und etwas Rahm dazu. Kurz cuttern und in eine Schüssel abstreichen. Erst jetzt salzen, denn das Salzen bindet die Masse. Dann feinen weissen Pfeffer drüber mahlen.*

*Den Fond mit dem Wein, den Lachsabfällen (ohne Kopf) und der Zwiebel eine Stunde gut durchkochen und in eine andere Pfanne abseihen, salzen. Die Klösschen mit zwei kleinen Esslöffeln formen und kurze Zeit im Fond köcheln.*

*Den Blattspinat haben Sie zwischenzeitlich in kochendem Salzwasser blanchiert, kalt abgeschreckt und wieder warm gestellt. Eine Sauce Hollandaise haben Sie auch schon zubereitet.*

Nun richten Sie auf den Tellern den Blattspinat an, legen die gut abgetropften Lachsklösschen drauf und nappieren alles mit der Hollandaise.

#### LIMONEN-FISCHSUPPE

Es gibt Menschen, die mögen Fisch, rennen aber weit weg, wenn ihnen eine «richtige» Fischsuppe serviert wird. Eine Bouillabaisse nach dem Originalrezept aus Marseille schmeckt schlichtweg elysisch, aber sie riecht logisch streng nach Fisch. Jene, welche ich damals im Charlotte Premier in Paris ass, werde ich nie vergessen. Aber es gibt viele Tischgenossen, die es nicht so intensiv mögen. Wie jene, die zwar auch Lamm essen, aber es darf keinesfalls nach Lamm schmecken – und allein schon der Gedanke an ein echtes Irish Stew von einem alten Schafbock treibt ihnen die Tränen in die Augen.

So ist auch beim Fisch die Intensität Geschmacksache, und ich habe hier ein Rezept, auch für Leute, die eher keinen Fisch mögen. Diese fernöstliche Limonen-Fischsuppe ist als elegante Vorspeise ebenso geeignet wie als leichte Hauptmahlzeit. Herrlich, und ich kenne niemanden, selbst notorische «Fischsuppen-Verächter» nicht, der nicht vom Geschmack und von der Kombination begeistert gewesen wäre.

Weil es nur noch selten reife Tomaten gibt, rate ich zu den Pelati aus der Büchse; und die Hühnerbrühe machen Sie halt aus Konzentrat von Knorr, wenn keine selbst gekochte vorhanden ist. Seeteufel als Fisch ist ideal, aber ich habe auch schon mit Erfolg Dorsch und andere Fische verwendet. Falls Sie noch mit kleinen Krustentieren oder auch Jakobsmuscheln variieren möchten, bitte sehr.

*Für 4 Personen als Vorspeise brauchen Sie zirka: 2 Pelati, 4 Zweige Dill, 1 frische Frühlingszwiebel, 1 kleine rote Peperoni, 2 Limetten (die grünen), 6 Deziliter Hühnerbrühe (falls selbst gemacht, Fett abschöpfen), 1 Prise Salz, 1 Kaffeelöffel Zucker und 3–400 Gramm Fisch.*

*Die Zubereitung: Die zwei Pelati vierteln, Dill in kürzere Stücke schneiden, Frühlingszwiebel inklusive Grünteil in kleine Ringe schneiden, Peperoni sehr klein würfeln, den Fisch in mundgerechte Stücke teilen, 1 Limette in Scheiben schneiden, die andere halbieren.*

*Nun geht es schnell, und sicher wird Ihnen schon der erste Versuch gut gelingen. Dann können Sie nach Ihrem Gusto in Zukunft mit mehr oder weniger Dies und Das variieren.*

*Die Frühlingszwiebel und die Peperoni in wenig (ich nehme Sonnenblumen-) Öl 2–3 Minuten anziehen und erst dann die Tomatenstücke dazugeben. Nun die Prise Salz und den Kaffeelöffel Zucker drüber streuen. Dann kommt die Hühnerbrühe dazu. Lassen Sie alles nun 5 Minuten köcheln und geben erst dann den Fisch, den Saft der einen Limette, die Scheiben der anderen Limette und den Dill dazu. Feuer auf ein Minimum reduzieren und schon rund eine Minute später servieren. Länger dauert es allenfalls dann, wenn die Fischstücke dicker sind, probieren Sie halt. Alles, auch die Limettenscheiben, kommt auf den Teller, auch wenn nicht alles gegessen werden muss. Sollten Sie die Limonen-Fischsuppe als Hauptgang (obige Mengen sind für 2 Personen) mit Nachservice zubereiten, rate ich, nach dem ersten Schöpfen die restlichen Limetten-Scheiben aus dem Topf zu entfernen.*

#### EINE ANDERE FISCHSUPPE

Ich weiss, sie ist bei uns überhaupt nicht in Mode, und gerade darum habe ich dieses Rezept für Sie ausgesucht.

*400 Gramm frischer Fisch, halt eben, was da ist. Eine Zitrone, 40 Gramm Butter, eine halbe bis ganze Zwiebel, gut 100 Gramm Gemüse assortiert und nach Belieben, z.B. Stangensellerie, Fenchel, Lauch, Petersilienwurzel usw. Eine Knoblauchzehe, etwas Tomaten aus der Büchse, 2 cl Cognac oder Noilly Prat (oder beides!), 1 dl Weisswein, 1 Liter Fischbrühe, allenfalls auch Hühnerbrühe, Cayennepfeffer, 40 Gramm kalte Butter, Weissbrotscheiben.*

*Schneiden Sie das Fischfleisch in kleinere Würfel und marinieren sie es mit etwas Zitrone. Im Suppentopf erhitzen Sie die Butter und ziehen die mittelfein gehackte Zwiebel zart an. Dünsten Sie nun das in feine Streifen geschnittene Gemüse, beliebig viel Tomatenfleisch ohne Kerne und den gehackten Knoblauch einige Minuten mit. Dann löschen Sie das Ganze mit dem Cognac und/oder dem Noilly Prat sowie dem Weisswein ab. Giessen Sie nun die Brühe dazu und lassen es etwa 15 Minuten köcheln, bis das Gemüse fast gar ist. Schmecken Sie mit Salz und dem Cayennepfeffer ab und rühren nun die 30 Gramm kalte Butter flöckchenweise drunter. Jetzt erst salzen Sie die Fischwürfel leicht und lassen diese für 3 Minuten in der leise köchelnden Brühe ziehen, und schon ist die herrliche Fischsuppe fertig.*