

## Radieschensuppe mit Forellennocken und Brotroutons!

Nach einem Rezept von Sterne Koch Werner Licht.



<http://www.haraldskochschule.de/werner-licht.html>

1 Bund Radieschen mit Grün  
2 Schalotten  
140 g Butter  
4 cl Weißwein  
 $\frac{3}{4}$  l Geflügelbrühe  
400 g Sahne  
2 Scheiben Toastbrot

1. Radieschen waschen und putzen, das Grün abschneiden und nur die Blätter abzupfen und die Blätter nochmals waschen und trocken schleudern.
2. Schalotten schälen und fein schneiden. Radieschen klein schneiden. In einem Topf etwas Butter erhitzen, Schalotten darin andünsten. Radieschen zufügen und mit andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und den Geflügelfond zufügen und bei geringer Hitze alles weich kochen. Nun die Sahne und die Radieschenblätter zufügen und gut aufkochen. Mit einem Mixstab alles gut pürieren. Dann die restliche kalte Butter untermixen.
3. Toastbrot entrinden, in kleine Würfel schneiden und die Würfel in einer Pfanne in etwas Butter bräunen.

### **Forellennocken**

2 Forellenfilet  
1 geräuchertes Forellenfilet  
1 Eigelb  
2 Scheiben Toastbrot  
etwas Sahne  
1 Sträußchen Blatt Petersilie  
etwas Paniermehl

1. Beim Forellenfilet die Gräten entfernen und enthäuten. Fischfilets mit den Räucherforellen durch den Fleischwolf geben oder in der Küchenmaschine zerkleinern und kalt stellen.
2. Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. Mit etwas Sahne vermischen, dass das Brot gerade weich wird und nach dem Einweichen zerfällt.
3. Petersilie waschen, zupfen und trocken schleudern. Petersilie fein hacken.
4. Durchgedrehten Fisch mit dem eingeweichten Toastbrot vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Eigelb unterrühren und die gehackte Petersilie. Sollte die Masse etwas zu weich sein, eventuell etwas Paniermehl unterrühren.
5. In einer Pfanne etwas Öl erwärmen, mit einem Löffel Nocken aus der Fischmasse formen und in der Pfanne sanft garen.
6. Die fertigen Nocken dann in Tellern anrichten, mit der Suppe übergießen und die Brotcroutons darüber streuen.

**Forellenhof Umkirch August 2016**

[www.Forellenhof-online.de](http://www.Forellenhof-online.de)