



**Frankfurter Straße 4
35091 Cölbe-Bernsdorf**

**Tel: (06421) 304100
Fax: (06421) 304101
Email: info@lachs-und-lotte.de**

www.lachs-und-lotte.de

Rezept des Monats November 2007

Lachssuppe mit Klößchen „à la Kurtz“

Für 4 Personen

Suppe:

Kopf und Grätenstrang von einem Lachs, Kiemen entfernt, gewaschen
Öl, Pfefferkörner, Salz, Lauch und Sellerie. Lorbeerblatt, Möhre, Zwiebel
mit Schale, Petersilie-Stengel oder -Wurzel

ca. 3 Knoblauchzehen mit Schale

1,25 Liter Wasser und 0,25 l trockenen Wein (Riesling)

Safran, Cayenne-Pfeffer

Klößchen:

300 bis 400 gr. Fischhack (Farce)

Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer, Cognac, ca. 300 gr. süße Sahne

Petersilie, Weißbrotwürfel

Die Suppen-Zutaten (Lachs bis Petersilie) in Öl goldbraun anbraten. Kalten
Wein und Wasser zugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Sud
abschäumen. Die Brühe durch ein Sieb in einen zweiten Topf geben,
nochmals abschmecken und mit dem Cayenne-Pfeffer leicht würzen. Mit
Safran einfärben.

Klößchen: Die Farce mit der Sahne so lange verrühren (bis 10 Minuten) bis
die Masse glatt und fest ist. Cognac zugeben und glattrühren. Mit Salz und
Pfeffer abschmecken und ebenfalls mit Cayenne leicht überwürzen. Ca. 20
- 30 Minuten kaltstellen.

Mit einem Teelöffel kleine Klößchen abstechen und in die heiße (nicht
kochende) Brühe geben. Wenn die Klößchen zur Oberfläche
zurückkommen, ist die Suppe fertig.

Die fertige Suppe auf Teller (oder in Tassen) füllen, mit gerösteten
Weißbrotwürfeln und gehackter Petersilie bestreuen. Dazu Baguette
servieren.