

KARPFENSUPPE REZEPT

Karpfensuppe mit Klößchen - Sie können den Karpfen auch bei Ihrem Fischhändler vorbereiten lassen, das erspart viel Arbeit.

Zutaten:

Für die Fischbrühe:

1 Karpfen (1 kg)

1 Lorbeerblatt

2 Bd Suppengrün

Meersalz

weißer Pfeffer aus der Mühle

5 Pimentkörner

40 g Butterschmalz

40 g Mehl

150 ml Sahne

1 Bd Petersilie

Für die Klößchen:

100 ml Milch

1 Brötchen

250 g Karpfenfilet

60 g Butterschmalz

2 Eier - 1 Eigelb

Meersalz

weißer Pfeffer aus der Mühle

Schale von einer unbehandelten Zitrone

2 TL Thymian, gehackt

Rezept:

1. Das Suppengrün putzen, waschen, ein Bund würfeln und ein Bund in feine Streifen schneiden und beiseite stellen.
2. Den Karpfen säubern, schuppen und filtieren, Kopf, Schwanz, Gräten und das gewürfelte Suppengrün mit den Gewürzen in 2 Liter Wasser zum Kochen bringen und 25 Minuten köcheln lassen.
 3. Für die Klöße das Brötchen in der Milch einweichen, anschließend gut ausdrücken.
4. Das Karpfenfilet in einer Küchenmaschine pürieren, restliche Zutaten mit dem Fischpüree mischen und durch ein Sieb drücken.
5. Aus der Fischmasse mit 2 Teelöffel kleine Klößchen abstechen und in der Fischbrühe garziehen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen, herausnehmen und in etwas Butterschmalz goldgelb braten.
6. Butterschmalz in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren und leicht anschwitzen, mit der Fischbrühe ablöschen, das in Streifen geschnittene Gemüse zugeben und 5 Minuten köcheln lassen.
7. Petersilie waschen, trockenschwenken und fein hacken, die Sahne steif schlagen, beides in die Suppe geben und nochmals aufkochen lassen.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Klößchen in die Suppe geben und sofort servieren.