

Wildkräutersuppe mit Renke im Röstimantel

Mit frischen Wildkräutern und einer Tafelspitzbrühe kocht Michaela Hager eine rahmige Wildkräutersuppe. In die aromatische Suppe kommen Renkenfilets im Kartoffelmantel und somit gibt es genau genommen eine Kräuter-Fisch-Suppe.

Rezept für 4 Personen

Wildkräutersuppe

- 1 Zwiebel, geschält, gewürfelt
- 100 g Butter
- 40 g Mehl
- 125 ml Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 l Tafelspitzbrühe
- 40 ml Noilly Prat
- Salz, Pfeffer
- 150 ml Sahne
- 150 g Wildkräuter nach Belieben, z. B. Giersch, Knoblauchsrauke, Bärlauch, Klette oder bitteres Schaumkraut
- etwas Meerrettich, frisch gerieben



Zubereitung

Zwiebel in Butter glasig dünsten, Mehl darüber stäuben und ohne Farbe anschwitzen. Kalte Brühe und Wein zugießen und unter Rühren zum Kochen bringen. Zum Schluss mit Noilly Prat, Salz und Pfeffer gut abschmecken. Die Suppe muss mindestens 20 Minuten kochen, damit der Mehlgeschmack verschwindet. Vor dem Anrichten Sahne und Kräuter in die Suppe geben und nochmal aufmixen.

Tipp

Wer keine Wildkräuter bekommt, kann auch nach Saison andere Kräuter verwenden, z. B. Kerbel, Estragon, Rucola, Basilikum, Dill, Schnittlauch, Petersilie, gehackt.

Renke im Röstimantel

- 2 Renkenfilets à 100 g, entgrätet, ohne Haut, in 3 Tranchen geschnitten
- 2 rohe, geschälte Kartoffeln, grob gerieben
- Salz, Pfeffer
- Butterschmalz zum Braten

Zubereitung

Saibling und Kartoffeln getrennt voneinander salzen und pfeffern. Dann die Fischtranchen mit geriebenen Kartoffeln ummanteln. Masse gut andrücken und im heißen Butterschmalz langsam goldgelb knusprig ausbacken. Nach dem Backen auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Anrichten

Fischfilets in tiefe Teller legen und die Suppe darauf geben.