

POSTSTUBE

GASTLICHKEIT IN TRAUNKIRCHEN SEIT 1327

Rezept von Lukas Nagl, Executive Küchenchef Traunsee-hotels

Traunseefischsuppe

Für 4 Personen

1,2 kg Fisch im Ganzen vom See
Sellerie
4 Fenchelsamen, 6 weiße Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 8 Korianderkörner
1 Zwiebel
4 Schalotten
2 Zehen Knoblauch
2 Fenchel
1 Karotte
2 Stange Lauch
1 Gelbe Rübe
4 festkochende Erdäpfel
6 Safranfäden
250 ml Weißwein
Olivenöl
Rosmarin, Thymian
Salz, Pfeffer, Zucker

Die Fische filetieren, und die Karkassen kalt abwaschen. Diese mit kaltem Wasser aufstellen und am Herd langsam aufkochen und dabei immer wieder den Schaum abschöpfen. Danach das grob geschnittene Gemüse vom Lauch, Zwiebel und Sellerie und die Gewürze dazugeben und ca. 15 Minuten ziehen lassen und danach durch ein feines Sieb abpassieren. Um mehr Geschmack zu bekommen, kann man den Fond dann ca. um die Hälfte einkochen.

In der Zwischenzeit die Erdäpfel separat kochen und das restliche Gemüse in Streifen schneiden. Dann zuerst die Schalotten mit dem Knoblauch und dem Safran in Olivenöl anschwitzen. Danach das in Streifen geschnittene Gemüse hinzufügen und mit Weißwein und anschließend dem Fond aufgießen. Wenn das Gemüse gar ist noch kurz die Erdäpfel darin ziehen lassen und die grätenfreien Fischfilets darin glasig ziehen lassen. Mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken.

