

Rieslingschaumsuppe mit feinen Lachsknödeln

ZUBEREITUNG

Lachsfilet säubern, entgräten und in Würfel schneiden. Im Mixer mit QimiQ und Noilly Prat, Salz und Pfeffer zu einer homogenen Masse mixen. Masse kühl stellen. Riesling und Fischfond, erhitzen. Mehl einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen. Aus der Fischmasse pro Person vier kleine Knödeln formen, und in der Suppe ca. 4 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und warm halten. Gekühltes QimiQ zur Suppe geben und mit einem Mixstab aufschlagen, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knödeln auf die Suppenteller verteilen und die Suppe darüber gießen, mit Dillspitzen garnieren.



ZUTATEN

200 g Wildlachsfilet

125 g QimiQ

20 ml Noilly Prat (Wermut)

Salz und Pfeffer

Suppe

400 ml Riesling

400 ml klare Fischsuppe

1 EL Mehl

250 g QimiQ

Salz und Pfeffer

Dillspitzen