

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. Juli 2020 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Finalgericht" von Johann Lafer



**Johanns Fischsuppe & Biskuit-Roulade mit Marillen-Marmelade**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Suppe:**

300 g verschiedene Fischfilets, mit Haut ohne Gräten (z.B. Zander, Saibling, Forelle, Waller, Lachsforelle)  
6 vorgegarte Flusskrebsschwänze  
4 kleine fest kochende Kartoffeln  
¼ Stange Lauch  
75 g Karotten  
75 g Stangen- und Knollensellerie  
7 g frischen Meerrettich  
1 Knoblauchzehe  
50 ml Weißwein  
125 ml Krebsfond  
125 ml Fischfond  
1-2 EL Rapsöl  
½ Bund Dill  
¼ TL Safranfäden  
Cayennepfeffer  
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in kochendem Salzwasser in ca. 20 Minuten weich garen.

Fische abrausen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Flusskrebsschwänze kalt abrausen.

Knoblauch abziehen und feinreiben. Meerrettich schälen und ebenfalls reiben. Lauch halbieren, waschen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Karotten und Sellerie schälen, zuerst in dünne Scheiben schneiden, diese dann ebenfalls in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Gemüsescheibchen zusammen mit fein geriebenen Knoblauch und Meerrettich in heißem Rapsöl 2-3 Minuten in einem breiten flachen Topf andünsten und dabei mit Safran bestreuen.

Mit Weißwein ablöschen, Krebs- und Fischfond dazu gießen. Fischstücke und gekochte Kartoffeln zum Gemüse in den leicht köchelnden Sud legen und darin zugedeckt etwa 8 Minuten garen. Flusskrebsschwänze zufügen und weitere 2 Minuten mitgaren. Suppe mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Dill abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Als Garnitur verwenden.

Gemüse, Fisch und Krebse in tiefe Teller verteilen, Suppe darüber schöpfen und mit Dill garnieren.