

Geräucherte Paprika-Kürbis-Suppe mit Fisch-Pflanzerl

Für 4 Personen

Für die Suppe:

½ Zwiebel	3 rote Paprikaschoten	400 g Hokkaidokürbis
1 Lorbeerblatt	1 Knoblauchzehe (in Scheiben)	3 Scheiben Ingwer
800 ml Hühnerbrühe	200 g Sahne	½ TL geräuch. Paprikapulver
1 Msp. Orangen-Abrieb	40 g kalte Butter	mildes Chilusalz
Dillspitzen		

Für die Pflanzerl:

50 g Weißbrot (entrindet)	3 EL Milch	3 Frühlingszwiebeln
250 g Forellen-Filet	250 g Zanderfilet	1 Ei
1 EL Dillspitzen	1 fein geriebene Knoblauchzehe	1 TL fein geriebener Ingwer
1 TL Zitronen-Abrieb	mildes Chilusalz	1 TL Currypulver
Weißbrotbrösel	4 EL Öl	

Für die Suppe die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Paprikaschoten vierteln, entkernen und waschen. Die Viertel mit einem Sparschäler schälen und in große Stücke schneiden. Den Kürbis waschen, die Kerne mit einem Löffel entfernen und den Kürbis in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Die Zwiebel in einem Topf ohne Fett bei milder Temperatur etwas andünsten. Paprika und Kürbis dazugeben und kurz mitdünsten. Lorbeerblatt, Knoblauch, Ingwer und Brühe hinzufügen und alles knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten weich garen.

Das Lorbeerblatt wieder entfernen, Sahne, Räucherpaprika und Orangenschale hinzufügen und alles erhitzen. Dann den Topf vom Herd nehmen und alles mit dem Stabmixer pürieren. Die kalte Butter in Flöckchen dazugeben und untermixen, zuletzt die Suppe mit Chilusalz abschmecken, warm halten.

Für die Pflanzerl das Weißbrot klein würfeln und in einer Schüssel in der Milch einweichen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Fischfilets waschen, trocken tupfen und sehr fein würfeln (alternativ durch den Fleischwolf drehen). Den Fisch mit Ei, Dill und Frühlingszwiebeln zum eingeweichten Weißbrot geben und alles kompakt mischen. Knoblauch, Ingwer und Zitronenschale hinzufügen und die Masse mit Chilusalz und Currypulver würzen.

Die Weißbrotbrösel auf einen flachen Teller geben. Aus der Fischmasse mit angefeuchteten Händen 12 Pflanzerl formen, rundum in den Weißbrotbröseln wenden und auf einen Teller setzen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Fischpflanzerl darin bei milder Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zum Servieren die Suppe auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen und jeweils 3 Fischpflanzerl in die Mitte setzen. Mit Dillspitzen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 12. November 2019