



LEONHARD BADER  
KULINARIK

## KARTOFFEL-LAUCH-SÜPPCHEN MIT BACHSAIBLING IM KARTOFFELMANTEL

### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

#### FÜR DIE KARTOFFEL-LAUCH SUPPE:

300 g Kartoffeln  
100 g Lauch  
50 g Schalotten  
500 ml Gemüsebrühe  
100 ml Sahne  
50 ml Weißwein  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Muskat  
50 ml Olivenöl

#### FÜR DIE GARNITUR:

Kartoffelwürfel und Lauchwürfel  
Kerbel

#### FÜR DEN BACHSAIBLING:

1 Bachsaibling (600g)  
1 große Kartoffel  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

### ZUBEREITUNG

Den weißen und hellgrünen Teil von den Lauchstangen halbieren, unter fließendem Wasser gründlich (auch die Innenseite der Blätter) waschen und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Kartoffeln und Schalotten schälen, in Würfel schneiden und zusammen mit dem Lauch in einen Topf geben und mit etwas Olivenöl farblos anschwitzen. Die Brühe und den Wein zugießen und ganz weichkochen. Alles im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren. Mit Salz und weißem Pfeffer sowie einem Hauch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Den Bachsaibling waschen und filetieren. Mit einer Pinzette sorgfältig die Gräten ziehen und anschließend von der Haut lösen. Den Fisch dann in gleichmäßige Stücke schneiden (ca.30 g). Die Kartoffel schälen und mit einer Gemüse- (Spaghetti-)maschine lange Kartoffelstreifen herstellen, womit man den Saibling einwickelt. In einer Pfanne mit Öl den Fisch gleichmäßig goldbraun anbraten, bis er gar ist.

Nun die Kartoffel- Lauch Suppe in dem vorgewärmten Suppen Teller anrichten. Als Garnitur Kartoffel und Lauchwürfel mit hineingeben und mit zwei Stücken Saibling und einem Kerbelzweig vollenden.

Guten Appetit

WEITERE REZEPTE UNTER  
[das-scheibenhardt.de/rezepte](http://das-scheibenhardt.de/rezepte)