

## **Räuchersüppchen vom Bodenseefelchen**

Rezept für 4 Personen

2 geräucherte Bodenseefelchen  
4 EL Rapsöl  
30 g Schalotten  
90 g Wurzelgemüse (Sellerie, Karotte, Lauch)  
100 ml Weißwein  
500 ml Fischbrühe  
200 ml Sahne  
2 EL Speisestärke  
Salz & Pfeffer

### **Zubereitung:**

Die Felchenfilets von der Haut befreien und bereitstellen.  
Dabei einen Teil des Filets für die Suppeneinlage aufbewahren.  
Das Rapsöl in einem Topf erhitzen.  
Die Schalotten, das Wurzelgemüse und die grob gehackten Felchenfilets darin anschwitzen.  
Im Anschluss mit Weißwein ablöschen.  
Mit Fischbrühe auffüllen und ca.10 Minuten köcheln.  
Die Sahne der leicht abgekühlten Grundsuppe hinzufügen.  
Mit einem Zauberstab aufmixen, anschließend passieren.  
Die Suppe mit Stärke binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## **Grundrezept Fischbrühe**

500 g Gräten und Fischabschnitte

40 g Zwiebeln

70 g heller Lauch

30 g Butter

250 ml Weißwein

3 Pfefferkörner

1,5 Liter Wasser

Saft von einer halben Zitrone

Kräutersträußchen (Lorbeer, Thymian, Petersilie)

½ Zehe Knoblauch

### **Zubereitung:**

Die grob geschnittenen Zwiebeln, den Lauch und die zerdrückten Pfefferkörner in Butter anschwitzen.

Dazu gibt man die gewaschenen, zerkleinerten und abgetropften Fischgräten.

Der Ansatz wird mit Weißwein abgelöscht, mit Wasser und Zitronensaft aufgegossen und das Kräutersträußchen dazugelegt.

Das Ganze wird langsam zum Kochen gebracht, abgeschäumt weitergeköchelt und im Anschluss abgeseiht.

# **Schwäbische Meeresfische auf Gurkenspaghetti und Wiesenknopfkartöffelchen**

## **Meersfische vom Bodensee:**

Für 4 Personen

2 Kretzer

2 Bodenseefelchen

1 Zweig Rosmarin

1 Zweig Thymian

1 Zehe Knoblauch

Olivenöl

Salz & Pfeffer

## **Zubereitung Kretzer:**

Den Kretzer schuppen, filetieren.

Die Hautseite mit einem scharfen Messer leicht einschneiden.

Die Filets von beiden Seiten salzen.

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen.

Die Filets erst mit der Fleischseite nach unten kurz braten.

Jetzt die Filets auf die Hautseite drehen und kross anbraten.

Kurz vor ende der Garzeit Knoblauch, Thymian und Rosmarin hinzufügen.

Die Kretzerfilets aus der Pfanne nehmen, trockenlegen und gefällig anrichten.

## **Zubereitung Felchen**

Die Bodenseefelchen schuppen und trockenlegen.

Die ganzen Felchen von innen und außen salzen, in Mehl wenden.

Die Felchen gut abklopfen und wie die Kretzer in Olivenöl braten.

Es empfiehlt sich die Felchen erst im gegarten Zustand am Tisch vor seinen Gästen zu entgräten.

## **Gurkenspaghetti:**

Rezept für 4 Personen

1 Salatgurke

1 Zweig Dill

### **Zubereitung:**

Die Salatgurke an den Enden abschneiden und halbieren.

In eine Spaghettimaschine (Spirali) einspannen und mit der feinsten Schneidescheibe zu langen Schnüren schneiden.

Den Dill zupfen und fein hacken.

Die Spaghetti kurz von dem Anrichten in der bereits fertig gestellten Fischsoße ca. 2 Minuten erhitzen.

Den gehackten Dill hinzufügen und umgehend servieren.

## **Fischsoße**

Rezept für 4 Personen

70 g Butter

30 g Mehl

150 ml Weißwein

250 ml Fischbrühe

100 ml Sahne

1 EL Felchenkaviar

Salz & Pfeffer

### **Zubereitung:**

Die Butter in einem Topf leicht erhitzen.

Das Mehl durch ein feines Sieb zur Butter geben.

Mit Weißwein ablöschen, mit Fischbrühe auffüllen.

Die Sahne unter ständigem Rühren hinzugießen.

Die Soße erneut aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Anrichten den Felchenkaviar zugeben.

## **Wiesenknopfkartoffeln**

Rezept für 4 Personen

400 g Trüffelkartoffeln (blaue Kartoffeln)

1 kleiner Bund Wiesenknopf

30 g Butter

Salz

### **Zubereitung:**

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Die Trüffelkartoffeln in Form bringen, bzw. schälen.

Die Kartoffeln im Salzwasser bissfest kochen.

Den Wiesenknopf vom Stiel zupfen und grob hacken.

Die Kartoffeln nach Beendigung des Kochvorgangs in Butter schwenken.

Den gehackten Wiesenknopf hinzufügen, evt. nachsalzen.