

Käse-Lauch-Suppe mit Makrelen-Filet und geröstetem Brot

Für zwei Personen

Für die Makrele:

1 frische Makrele	1 Knoblauchzehe	20 g Butter
20 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Sud:

Karkassen der Makrele	1 Sellerieknolle	1 Karotte
1 Porree	Salz	Pfeffer

Für den Porree:

250 g Porree	1 Msp. Natron	Salz
--------------	---------------	------

Für die Suppe:

1 Knoblauchzehe	150 g Sahne-Schmelzkäse	100 g Frischkäse
50 g Appenzeller	1 L Fischfond	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

Für das geröstete Brot:

2 Scheiben Graubrot	1 Knoblauchzehe	Butter
---------------------	-----------------	--------

Für die Garnitur:	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Pfeffer
-------------------	---------------------------------	---------

Für die Makrele: Die Makrele waschen und trocken tupfen. Vom Rücken ausgehend filetieren. Beide Filets häuten. Danach mit Salz und Pfeffer würzen.

Karkassen für den Sud aufheben.

Knoblauch abziehen. Makrele in einer Pfanne mit Butter und Öl anbraten.

Knoblauch hinzugeben.

Für den Sud: Suppengemüse waschen und kleinschneiden. 1 Liter Wasser mit Salz und Pfeffer würzen und zum Kochen bringen. Karkasse hinzugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Fischfond für die Suppe nutzen.

Für den Porree: Porree waschen und in feine Streifen schneiden. 500 ml Wasser mit Salz und Natron zum Kochen bringen. Porree im kochenden Wasser blanchieren.

Für die Suppe: Fischfond durch ein feines Sieb in einen Topf gießen. Schmelzkäse und Frischkäse in den Sud einrühren und erhitzen, nicht kochen lassen.

Appenzeller reiben, nach Geschmack dazu geben, ebenfalls schmelzen, mit dem Schneebesen alles gut durchrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Porree-Gemüse und Fischfleisch, von der Karkasse, nun dazu geben.

Unbedingt Gräten entfernen. Knoblauch abziehen, fein reiben und hinzugeben.

Für das geröstete Brot: Graubrotscheiben mit Butter bestreichen, mit der Knoblauchzehe einreiben und in einer Pfanne anrösten.

Für die Garnitur:

Schnittlauch hacken. Makrelenfilets mit Schnittlauch und schwarzem Pfeffer garnieren.

Eine Insel aus Porree auf einem vorgewärmten, tiefen Teller anrichten.

Die Makrelenfilets darauf platzieren. Die Käsesuppe in einem separaten Gefäß präsentieren.

Uwe Westphal am 13. Mai 2025