

Rezept von Alexander Fankhauser

Tomatisierte Zwiebelsuppe mit Fischburger

30 Minuten/aufwändig

Zutaten für 4 Personen:

3 Scheiben Toastbrot (entrindet), 100 ml Obers, 2 Chilischoten, 1/2 Bund Koriander, geriebene Schale von 1 Limette, 300 g Zanderfilet, 10 g Ingwer, 1 Ei, 1 Eigelb, eventuell 2-3 EL Brösel, Salz, Pfeffer, 4 weiße Zwiebeln (in Streifen geschnitten), 2 Knoblauchzehen, 250 g Pelatitomaten, 1/16 l Weißwein, 1/2 l Rindsuppe, 1/4 l Obers, Salz, Pfeffer, Öl und Butter zum Braten; ev. geschlagenes Obers.

Zubereitung:

Für die Suppe die in Streifen geschnittenen Zwiebeln in Butter weich dünsten. Fein gehackten Knoblauch zugeben und mit der Rindsuppe ablöschen. Pelatitomaten zugießen, mit Salz, Pfeffer und einer gehackten Chilischote abschmecken und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Weißwein parfümieren, mit Obers auffüllen und im Mixer cremig pürieren.

Das Toastbrot in Würfel schneiden und mit dem Obers übergießen. Zanderfilet fein hacken und mit dem Ei sowie dem Eigelb vermengen. Chilischote, gehackten Koriander, Limettenschale sowie den Ingwer zugeben. Toastbrot und nach Bedarf Bröseln zur Mischung geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Kleine Laibchen formen und im Öl-Buttergemisch ausbacken.

Vor dem Servieren die Suppe nochmals aufschäumen und die Fischburger darin anrichten.

Nach Geschmack mit geschlagenem Obers verfeinern.

