Selleriecremesuppe mit Krabbenfrikadelle

Fisch-Gerichte » Fisch-Suppen

Zutaten (4 Personen)

» 250g Sellerie
» 2 Kartoffel(n)
» 4 Stangen Staudensellerie
» 2 Zwiebel(n)
» 4 EL Öl
» 600ml Instant-Klare-Brühe
» 1/2 Brötchen
» 2 TL Butter/Margarine
» 125g Kabeljaufilet(s)
» 200g Krabben
» 1 Ei(er)
» 2 TL Meerrettich
» 1 Bd. Dill
» Salz & Pfeffer
» 100ml Schlagsahne
» Zitronensaft

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Knollensellerie und Kartoffeln schälen, waschen, würfeln. Staudensellerie abbrausen, putzen, in Scheiben teilen. Zwiebeln abziehen, hacken. 1EL Öl in einem Topf erhitzen. Hälfte der Zwiebeln und des Staudenselleries darin andünsten. Knollensellerie, Kartoffeln zufügen. Die Brühe angießen und alles zugedeckt ca. 30min garen.

2. Das Brötchen einweichen. Die Butter erhitzen, übrige Zwiebel darin glasig dünsten. Fischfilet abbrausen, trockentupfen, würfeln. Brötchen ausdrücken, zusammen mit Fischfilet und 150g Krabben grob pürieren. Ei, Zwiebel, Meerrettich einarbeiten. Den Dill abbrausen, trockenschütteln und 2/3 davon hacken. Unter die Fischmasse mengen, würzen. Vier Frikadellen formen. 2EL Öl erhitzen, die Frikadellen darin pro Seite 3-4min braten.

3. Gemüse in der Suppe pürieren. Sahne angießen und erhitzen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. 1EL Öl erhitzen, übrigen Staudensellerie darin 2-3min andünsten, dann in die Suppe geben.

4. Die Suppe mit den Frikadellen in vier tiefen Tellern anrichten. Mit übrigen Krabben und restlichem Dill bestreut servieren.

Nährwerte: 310kcal/E20g/F20g/KH12g pro Portion

angelegt am: 30.08.2004 Rezept-Nr: 1252

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke