

GRÜNES CRÉMESÜPPCHEN MIT APFEL-WALLER SPIESS

GRÜNES CRÉMESÜPPCHEN MIT APFEL-WALLER SPIESS

Als ich vor Kurzem meine Wels-Apfel Spieße gebloggt habe kam Torsten Pistol von Ahrenhorster Edelfisch auf mich zu und hat mir den deutschen Waller als Alternative zum Wels empfohlen. Vom Waller hatte ich bisher noch nicht allzu oft gehört, aber als mir angeboten wurde mich selbst von der Qualität des Edel-Wallers zu überzeugen, da war ich auf jeden Fall interessiert. Die Entfernung nach Berlin war kein Problem, der Fisch wurde am Mittwoch auf die Reise geschickt und kam wunderbar frisch verpackt und super gut gekühlt per UPS am Donnerstag Vormittag bei mir an. Zwei große Wallerfilets wurden mir zum testen zugeschickt, eins mit Haut und eins ohne Haut. Ich habe mich entschieden zuerst das Filet ohne Haut zu verarbeiten und habe uns daraus ein leckeres 2-Gänge Menü gezaubert. Als ersten Gang gab es diese Suppe für die ich den gleichen Spieß wie mit dem Wels gebraten habe. So hatte ich den direkten Vergleich. Was mir bei Ahrenhorster Edelfisch besonders gut gefällt ist, dass die Gute Haltung der Tiere im Mittelpunkt steht. Da hatte ich natürlich einige Fragen, die mir Produktionsleiter Torsten Pistol hier in einem kleinen Interview beantwortet hat.

Katha: Torsten, du hast mir ja ursprünglich einen Kommentar zu meinen Wels-Apfel Spießen hinterlassen und dort das qualitativ hochwertigere Wallerfilet erwähnt. Wie kommt es, dass der Waller im Vergleich zum „normalen Wels“ noch eher unbekannt ist?

Torsten Pistol: Der europäische Wels, oder auch Waller genannt hat, hat im Süddeutschen einen etwas höheren Bekanntheitsgrad. Zu kämpfen haben wir als Zucht mit den afrikanischen Welsen, die aufgrund der Haltungsdichte und der teilweise widrigen Umständen sehr viel günstiger produziert werden können. Der Waller ist in Deutschland ein absolutes Nischenprodukt, was er aufgrund seiner hervorragender Qualität wirklich nicht verdient hat. Auch hat er mit Fischarten aus Fernost zu kämpfen, wie z.B. dem Pangasius, der hier auch heute noch als Wels verkauft wird. Der europäische Waller ist ein Fisch, der hier in Deutschland regional, sauber und rein produziert wird

Katha: Ich habe auf eurer Seite gelesen, dass ihr großen Wert auf eine gute Haltung der Tiere legt um am Ende auch einen entsprechend hochwertigen und vor allem gesunden Fisch anbieten zu können. Du hast mir ja von Fäallen erzählt wo auf 1000l Wasser gut 450kg Fisch kommen (für alle die sich das auch nicht richtig bildlich vorstellen können: das sind umgerechnet rund 100-150 Katzen à 3-4,5kg in 5 durchschnittlich großen Badewannen). Wie sieht die Haltung bei euch aus?

Torsten Pistol: Wir achten in darauf, dass wir die Fische komplett aus einer Hand unseren Kunden anbieten. Dass heißt wir vermehren unsere kleinen Babyfische allesamt selbst, haben dementsprechend viele Elterntiere, die wir untereinander einkreuzen, um fitte, gesunde und schmackhafte Waller zu produzieren. Stell es Dir einfach mal so vor: Die Fische in der gesamten Produktion von Ahrenhorster Edelfisch werden in überdimensional großen Aquarien gehalten. Das

Wasser wird im Kreislauf gepumpt, d.h. es wird in einem Becken mit Sauerstoff und Nährstoffen versorgt und Stoffwechselprodukte wie Ammonium wird in den Filtern ab bzw umgebaut. Das gereinigte Wasser wird dann simpel und einfach in die Fischbecken weiter geleitet und dort werden die Waller dann gehalten. Besatzdichten von 50-60 kg / 1000l Wasser werden nicht überschritten, um die Fische nicht einmal im Ansatz zu stressen. Unsere Anlage kann von jedermann, jederzeit besichtigt werden! Grund dafür ist, dass wir der Meinung sind, das der Endverbraucher genau wissen soll, was wir hier tun und wo der Ahrenhorster Waller herkommt.

Katha: Was heutzutage jedem wichtig ist der versucht auf eine gesunde Ernährung zu achten - eure Fische werden nicht prophylaktisch mit Antibiotika gefüttert. Wie schafft ihr es darauf zu verzichten?

Torsten Pistol: Darüber erzähle ich am liebsten, denn das ist genau das , was unseren Ahrenhorster Edelwaller so auszeichnet: Wir setzen auf Nachhaltigkeit. Und Nachhaltigkeit bekommt man nur in den Griff, wenn man mit der Natur arbeitet, und nicht gegen sie. Ein Leitspruch von uns ist: Bekämpfe niemals ein Symptom, sondern immer die Ursache! Das ist das ganze Geheimnis einer gesunden Tierproduktion. Wenn ein Tierbestand krank ist, egal ob Geflügel-Schwein oder Fisch, hilft es zwar kurzzeitig ein Antibiotika einzusetzen, nur das dadurch Resistenzen entstehen können und man es auf lange Sicht nur verschlimmern kann, ist allseits bekannt. Vielmehr ist es wichtig, dass ein Tierbestand gesund bleibt und ist. Krankheiten entstehen oftmals durch Stress, hervorgerufen durch schlechte Umweltbedingen (miserabel Stallluft(Geflügel), schlechte Wasserqualität, zu hohe Besatzdichten pro m³ / m² , schlechte Futterqualität usw.) Wir achten immer auf hervorragende Wasserqualitäten, arbeiten mit verschiedenen Mikroorganismen und Gesteinsmehlen, die wir dem Wasser zugeben. Antibiotika sind genauso wie andere Medikamente oder chemische Desinfektionsmittel tabu in unserem Unternehmen. Das ist auch der Grund für die wirklich hervorragende Qualität des Ahrenhorster Edelwallers, der aufgrund des sauberen und reinen Fischgeschmackes jedem Waller aus Teichen vorgezogen werden sollte

Katha: Eine letzte Frage - welches Stück vom Waller ist dein Favorit und wie isst du es am liebsten?

Torsten Pistol: ein „Favoritenstück“ habe ich nicht, da man wirklich alles vom Ahrenhorster Edelwaller bedenkenlos verkochen bzw. verarbeiten kann. Vor allen Dingen geht es sooooo einfach! Der Fisch, den wir anbieten, ist immer topfrisch und wird NUR auf Bestellung verarbeitet und verpackt! Deswegen können sie den Fisch sogar bedenkenlos als Sushi Ihren Gästen anbieten, hauchdünn geschnitten, nur ein wenig Salz , etwas Sesamöl und ein kleiner Hauch Wasabicreme dazu, fertig ist die Vorspeise.

Auch wenn wir zu weit entfernt sind, ist es kein Problem, dass Kunden unseren frischen Ahrenhorster Edelwaller beziehen können. Wir haben neuerdings die Möglichkeit, im Frischeversand via UPS ganz frischen Edelwaller zu verschicken. Auf Eis verpackt, heute bis 10 Uhr morgens bestellt, am nächsten Tag eisgekühlt um spätesten 12 Uhr bei dem Kunden zu Hause. Das was der Kunde dann zu Hause in der Küche in der Pfanne hat bezeichne ich als wirklich frischen Frisch, maximal 24 Stunden alt.

Katha: Vielen Dank für das Interview – dann schwinge ich mal den Kochlöffel!



Zutaten als Vorspeise für 4 Personen:

200g Wallerfilet ohne Haut (hier Ahrenhorster Edelwaller)

Pfeffer & Salz

1 Apfel

1 Limette

4 Holzspieße

1 L Fischfond (hier selbst gekocht)

4 Baby Pak-Choi

2 Frühlingszwiebeln

2 EL Mascarpone

Zubereitung:

Den Fischfond habe ich vor einiger Zeit gekocht und eingefroren. Der wird nur kurz angetaut bis er sich aus der Tupperdose löst und dann in einen passenden Topf gegeben. Bei mittlerer Hitze erwärmen.

In dieser Zeit bereite ich die Spieße vor. Ein Beweis dafür wie frisch der Waller war: die Katze riecht sonst immer wenn ich Fisch auf dem Brettchen habe. Diesmal hat sie erst gemerkt was los war, als es schon zu spät war – ihr könnt euch gar nicht den fassungslosen Blick vorstellen mit dem sie mich angeschaut hat.



Ich schneide das Schwanzende vom Filet ab (ca. 200g) und zerteile es in kleine Stücken. Den Apfel entkernen und in passende Würfel schneiden. Waller und Apfel abwechselnd auf die Spieße stecken und mit Pfeffer und Salz würzen.



In einer großen Pfanne etwas Rapsöl erhitzen und die Spieße rundum anbraten. die Hitze deutlich reduzieren und die Spieße noch 5 Minuten fertig garen lassen. Zum Ende über jeden Spieß einen guten Spritzer Limettensaft geben.

Der Fond sollte jetzt vollständig aufgetaut sein, also kommen die in Ringe geschnittene Frühlingszwiebel und der klein geschnittene Baby Pak-Choi dazu. 2-3 Minuten köcheln lassen – der Pak-Choi soll schön grün bleiben.



Mit dem Stabmixer pürieren und den Topf von der Herdplatte nehmen. Den Mascarpone dazu geben und alles nochmal kurz aufschäumen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.



Die Suppe auf die Schälchen verteilen und zu jedem Süppchen einen Waller-Apfel Spieß anrichten.

Super lecker!



Mein erstes Fazit: der Waller war wirklich super frisch und unglaublich angenehm im Geschmack. Die Lieferung verlief vollkommen problemlos und wir hatten ein perfekt grätenfreies Filet auf dem Teller. Ich freue mich schon darauf euch Morgen den Hauptgang zu servieren!

WELS-APFEL SPIESSE UND BUNTER SALAT

WELS-APFEL SPIESSE UND BUNTER SALAT

Nina vom Blog „Ninas kleiner Foodblog“ veranstaltet mal wieder ein Event – ein Event für Spießer um genau zu sein. Und wie man sich schon denken kann sucht sie Gerichte auf dem Spieß. Da ist mir natürlich sofort etwas Leckeres eingefallen und noch am gleichen Abend kam dieser leckere Salat mit Apfel-Wels Spießen auf den Tisch!



Zutaten für 2 Personen:

1 Salatmix (1 kleiner Lolo-Rosso, 1 kleiner Lolo und 1 kleiner Eichblattsalat)

3 Tomaten

1/2 Salatgurke

2 EL Olivenöl

1 EL Apfelessig

Pfeffer & Salz

Für die Spieße:

1 Welsfilet, ca. 300g

1 süßer Apfel

Pfeffer & Salz

1 Prise Zucker

4 EL Limettensaft

4 lange Holzspieße

etwas Rapsöl

Zubereitung:

Ich bereite den Wels vor indem ich die letzten Gräten ziehe, ihn kurz abspüle und trocken tupfe.

Der Apfel wird entkernt, geachtelt und dann in Würfel geschnitten. Wels und Apfel abwechselnd auf die Spieße stecken und mit Pfeffer und Salz würzen. Mit etwas Öl in der Pfanne anbraten. Die Hitze darf nicht zu stark sein, bei mir Stufe 6 von 14. Achtung - ich würde beim nächsten Mal keine Steakpfanne nehmen, der Fisch ist recht empfindlich und wäre in einer normalen, beschichteten Pfanne leichter zu handhaben gewesen.



Gelegentlich wenden und kurz bevor der Fisch gar ist über jeden Spieß 1 EL Limettensaft geben. Bei mir braucht der Wels in etwa 8 Minuten, aber man sieht es ihm ganz gut an ob er fertig ist oder noch etwas Zeit braucht.



Für den Salat wasche ich die drei kleinen Salatköpfe und schneide die Salatblätter klein. Die Tomaten würfeln und die Gurke in dünne Scheiben schneiden. Mit Steinpilzöl (oder einem anderen Öl) und Apfelessig anmachen und mit Pfeffer, Salz und einer guten Prise Zucker würzen.



Sobald die Spieße fertig sind gebe ich erst den Salat auf die Teller und lege dann einen Spieß obendrauf. Der zweite Spieß wird in der Pfanne (Herdplatte ausgeschaltet) warm gehalten.



Der Apfel ist wunderbar weich geworden und der Wels genau richtig. Auf dem frischen Salat genau das Richtige!



Ein super leichtes Gericht für den Sommer – dazu passt wunderbar ein Gläschen Weißwein.

Auf die Spießler!

Eingereicht für das Event:



WELS MIT WALNUSS-CHILI VINAIGRETTE

Wels mit Walnuss-Chili Vinaigrette

Uwe von Highfoodality hat ja, wie bereits hier und hier erwähnt, zum großen Blog Event „Wir kochen alle nur mit Wasser“ mit Staatl. Fachingen eingeladen. Das Event ist für einen guten Zweck - reinschauen lohnt sich. Für so ein schönes Event wollte ich euch nichts „aufgewärmtes“ servieren, deshalb habe ich den Ofen-Kabeljau in Chili-Vinaigrette nochmal neu interpretiert. Ich kann nur sagen - schmeckt auch mit Wels und Walnüssen sehr lecker!



Zutaten für 2 Personen:

400g Wels (Kopfstück)

Olivenöl

4 Knoblauchzehen

1 Limette

(Zitronen-) Pfeffer

Salz

Für die Vinaigrette:

1 Hand voll Walnüsse

3 Cocktail-Strauchtomaten

2 Hand voll schwarze Oliven ohne Stein

2 kleine rote Chilischoten

4 EL Olivenöl

4 EL Geflügelfond

1 EL Kräuteressig

etwas Salz

Für den Salat:

100g Eichblattsalat (oder anderer Salat)

2 EL sehr guter Balsamico

3 EL Walnussöl

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Ich habe den Wels in 4 ca. gleichgroße Stücke geteilt und diese rundherum mit Olivenöl, Limettensaft, Pfeffer und Salz eingerieben. So habe ich den Fisch in einen Alu-Bräter gelegt und den, in sehr dünne Scheiben aufgeschnittenen, Knoblauch darauf verteilt. So wurde der Fisch für etwas mehr als 15 Minuten bei 100°C in den vorgeheizten Backofen geschoben.

Diese Zeit wird genutzt um die Walnuss-Chili Vinaigrette zuzubereiten.

Dafür werden zuerst die Walnusskerne klein gehackt und ohne Öl in einer kleinen Pfanne ganz kurz angeröstet. Dann viertel ich die Tomaten und befreie sie vom Inneren bevor ich sie in feine Würfel schneide. Auch die Oliven werden in kleine Stücken geschnitten. Die Chili wird von den Kernen befreit und sehr fein gehackt. Dann kommt alles zusammen (Walnüsse, Tomaten, Oliven, Chilis) in ein kleines Metallschüsselchen. Geflügelfond, Olivenöl und Kräuteressig dazu geben. Ich erhitze die Vinaigrette langsam und vorsichtig (Stufe 1 von 9) auf der Herdplatte. Wer kein Metallschüsselchen hat kann sie im Wasserbad erwärmen. Sie sollte am Ende 35°C haben. Mit etwas Salz abschmecken.



Den Salat abwaschen, trocken schütteln und auf die Teller verteilen. Mit Balsamico und Walnussöl beträufeln. Langsam sollte auch der Wels fertig sein.



Ich hole den Fisch aus dem Ofen und verteile ihn auf beide Salatteller. Einige Knoblauchscheibchen (optional) und die Vinaigrette darüber geben.



Sofort anrichten. Dazu passt ein schönes Glas Weißwein.

Guten Appetit!



Mit dabei beim Event:

MANGOLD-ZIEGENKÄSE SUPPE MIT WELSFILLET

MANGOLD-ZIEGENKÄSE SUPPE MIT WELSFILLET

Vor der Fischtheke ist die Entscheidung mal wieder auf den Wels gefallen. Der war schon zum Sellerie-Crèmesüppchen und zum Salat lecker, der wird auch diesmal wieder lecker. Nachdem der Fisch feststeht geht es zurück zur Gemüseauslage. Mangold und Staudensellerie wandern in den Einkaufskorb, dazu gesellt sich ein Becherchen Ziegenkäse. Da kann ein Süppchen draus werden!



Zutaten für 4 Personen:

2 Welsfilets (500g)

1 EL Butter

1/2 TL Zitronenpfeffer (oder Abrieb von 1/2 Zitrone + getrockneter Rosmarin + Pfeffer)

Salz

Für die Suppe:

1 große Zwiebel

4 Stangen Staudensellerie

2 Knoblauchzehen

1 kleines Bund Thymian

1 daumengroßes Stück Ingwer

1 EL Butter

1 großer Mangold

1 L Gemüsebrühe

1 Zitrone

Pfeffer & Salz

150g Ziegenfrischkäse

Zubereitung:

Wir fangen mit dem Süsspchen an. Zwiebel und Knoblauch werden geschält und in kleine Würfel geschnitten. Die Thymianblättchen werden von den Zweigen gestreift und alles zusammen wird in etwas Butter angeschwitzt.



Die Zeit wird genutzt und indem ich den Sellerie und den Ingwer schäle und ebenfalls klein schneide. Der darf mit in den Topf. 3-4 Minuten gemeinsam mit dem Zwiebel-Thymian Mix anschwitzen. Dabei immer gut umrühren damit nix anbrennt. Dann mit der Gemüsebrüh ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen.



Wir sind natürlich wieder nicht untätig und befreien die Mangoldblätter von den Rispen. Die werden kurzerhand auch noch klein geschnitten und kommen mit in den Suppentopf. Was man hat, das hat man. Der grüne Anteil wird grob zerpfückt und noch kurz beiseite gelegt.

Für den Fisch schneide ich das Welsfilet in mundgerechte Stücken. Die brate ich mit etwas Butter kurz in der Pfanne an. Dabei mit Zitronenpfeffer und Salz würzen. Dann kommen die Fischstücken in ein Päckchen aus Alufolie und wandern für 10 Minuten bei 180°C in den vorgeheizten Backofen.



Zurück zur Suppe. Ich gebe die Mangoldblätter in den Suppentopf, lasse sie 2-3 Minuten mit köcheln und dann kommt mein nagelneuer Stabmixer zum Einsatz. Der Alte hat nach vielen Jahren treuer Dienste den Geist aufgegeben... ein Glück, dass ich fleißig Treueherzen sammle, so war schnell ein neuer da! ☐

Also das Süsspchen gut mixen bis keine Stücken mehr zu sehen sind. Dann kommt der Ziegenkäse dazu und ich mixe das Ganze kurz nochmal auf. Die Temperatur wird jetzt auf kleinste Stufe gestellt damit die Suppe nicht ausgraut.

Mit Pfeffer, Salz, Zitronenschalen-Abrieb und Zitronensaft abschmecken.



Den Fisch aus dem Ofen holen und ein größeres Stückchen teilen um zu prüfen ob er gar ist. Ist er in meinem Fall - also richte ich die Suppe in Schälchen und den Wels daneben auf dem Teller an. So kann man den Wels in die Suppe geben, kann ihn aber auch pur genießen.

Guten Appetit!





IM OFEN GEGARTER WELS MIT SALAT

IM OFEN GEGARTER WELS MIT SALAT

Wir lieben Wels. Der Fisch ist einfach herrlich und kann vielseitig eingesetzt werden. Beim letzten Mal ist er auf einem Spieß zu einem Sellerie-Crèmesüppchen auf den Tisch gekommen, diesmal habe ich ihn mit Zwiebeln, Knoblauch und Erdbeerpfeffer in Folie gegart. Dazu gab es einen frischen, bunten Salat. Leicht und lecker!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

350g Welsfilet (hier 2 Filets)

1/2 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1/2 Zitrone

Pfeffer & Salz (hier Erdbeerpfeffer)

3 EL Olivenöl

Für den Salat:

1 Lolo-Salat

4-5 Champignons

1/2 gelbe Paprika

1/2 rote Paprika

1/2 Salatgurke

5-6 Cocktailtomaten

Pfeffer & Salz

Olivenöl & Balsamico-Essig

ZUBEREITUNG:

Ich schneide das Welsfilet in mundgerechte Häppchen und lege sie auf ein Stück Folie. Die Folie habe ich vorher doppelt gelegt und die Kanten so gefaltet, dass eine Art Wanne entsteht. Die halbe Zwiebel und der Knoblauch werden sehr dünn aufgeschnitten und zum Wels in die Folie gegeben. Mit Salz und Pfeffer (hier Erdbeerpfeffer) würzen und das Olivenöl und den Zitronensaft darüber träufeln.



Die Folie so zusammenklappen, dass ein geschlossenes Päckchen entsteht und das Ganze bei 80°C für 15-20 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Dabei gart der Fisch noch kaum, er mariniert aber wunderbar.

Diese Zeit nutze ich um den Salat zu zaubern. Alles abwaschen, die Salatblätter klein zupfen, die Paprika in Streifen oder Würfel schneiden, die Cocktailtomaten vierteln, die Champignons dünn aufschneiden und die Gurke in dünne Scheiben schneiden. Damit die Gurke ein bissl nach was aussieht habe ich nur jede zweite Bahn abgeschält, ich finde das optisch immer netter.

Nach knapp 20 Minuten hole ich den Fisch aus dem Ofen, öffne das Päckchen und schaue nach wie weit der Fisch gegart ist – er ist nur leicht angegart. Also kommt das offene Päckchen für 10 Minuten bei 120°C zurück in den Ofen. Danach sieht der Wels so aus:



Für den Salat mache ich nur schnell ein Dressing aus gutem Olivenöl und Balsamico (beides aus der Toskana). Mit Pfeffer und Salz würzen und in kleinen Schälchen anrichten.

Der Fisch wird abgeschmeckt. Super, bei mir braucht er nix mehr – ansonsten bei Bedarf noch mit Pfeffer und Salz nachwürzen. Zusammen mit dem Salat anrichten.



Lasst es euch schmecken!



Dieses Rezept wurde eingereicht für das Event:



SELLERIE-CRÉMESÜPPCHEN MIT ZITRONIGEN WELS-SPIESSEN

SELLERIE-CRÉMESÜPPCHEN MIT ZITRONIGEN WELS-SPIESSEN

Erinnert ihr euch noch an den Hummer aus meinem Surf and Turf? Super! Weil ich ja nix schlecht werden lasse habe ich aus der Karkasse einen Hummer-Fond gekocht. Der wiederum hat als Basis für dieses wunderbare Süsschen hier gedient und damit sind wir dann endlich beim Thema. Auf Basis von Hummerfond habe ich mit Sellerie und viel Schlagsahne ein super cremiges Süsschen gekocht. Mit Schäumchen sogar...! Weil ich Bessere Hälfte unmöglich mit Nahrung ohne wenigstens einen tierischen Bestandteil füttern kann gab es dazu Wels-Spieße in zitroniger Marinade. Super lecker kann ich nur sagen.



Zutaten für 2 Personen:

700 ml Hummerfond

1 Knollensellerie

2 EL Butter

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Pfeffer & Salz

200g Schlagsahne

50 ml Weißwein

250g Wels Filet

1 Prise (Zitronen-) Pfeffer

1 Prise (Zitronen-) Salz

2 EL Olivenöl

1/2 Zitrone

Zubereitung:

Ich möchte den Wels auf den Spießen ein wenig marinieren lassen. Also zerlege ich zuerst das Filet in kleinere Stücken. Den dickeren Anteil schneide ich in Würfel, das schmalere Schwanzende und

den Bauchlappen eher in Streifen die ca. doppelt so lang sind wie die dicken Würfel. Dann werden die Streifen in der Mitte gefaltet und zusammen mit den Fischwürfeln auf die Holzspieße gesteckt. Alle Stücken haben so in etwa die gleiche Dicke und garen später in der Pfanne gleichmäßig. Nun schmeckt der Wels aber noch nicht nach Zitrone. Also beträufel ich die Spieße mit Olivenöl, würze sie mit Zitronenpfeffer und Salz, reibe die Zitronenschale darüber und verfeinere das Ganze am Ende noch mit einem Spritzer Zitronensaft. So stelle ich die Spieße zum marinieren beiseite.

Wir wollen ja am Ende ein Selleriesüppchen haben, also brauchen wir auch Sellerie. Ich schäle die Sellerieknolle (wenn grüne Blätter vorhanden sind lege ich sie beiseite) und schneide sie in mittelgroße Würfel. Zwiebel und Knoblauch werden auch eher lieblos und recht grob gehackt. Dann gebe ich Knoblauch, Sellerie und Zwiebel zusammen mit der Butter in einen Topf und lasse alles zusammen anbraten bis der Sellerie gold-gelb wird. Dadurch haben wir am Ende zwar kein schneeweißes Süppchen, aber ein wunderbar leckeres. Wenn also der Sellerie langsam gold-gelb wird gebe ich den Hummerfond dazu und lasse alles zusammen aufkochen. Dazu kommt der Weißwein. Deckel drauf und 15-20 Minuten köcheln lassen.

Jetzt kommt unser allseits geschätzter Stabmixer zum Einsatz. Ich püriere das Süppchen so wie es ist einmal komplett durch. Wunderbar – jetzt haben wir eine dicke, beige Pampe. Fühle mich für einen kurzen Moment wie Bridget Jones mit Omlett, blauer Suppe und Marmelade. Egal – ich habe ja noch einiges mit meiner Suppe vor. Dazu gehört unter anderem, dass sie jetzt erst einmal durch ein feines Sieb gestrichen wird.



Also kommt die Suppe in den Messbecher, das Sieb auf den Topf und die Suppe durch das Sieb zurück in den Topf. Das sieht doch schon viel besser aus.

Die Wels-Spieße brauchen knapp 10 Minuten. Also erhitze ich in einer kleinen Pfanne etwas Olivenöl und brate sie rundherum an. Dann reduziere ich die Hitze deutlich (hier Stufe 5 von 9). So dürfen sie jetzt noch 10 Minuten braten – dabei aber das Umdrehen nicht vergessen!



Da unser Süppchen ja cremig, sahnig und schaumig werden soll gebe ich die Sahne in den Becher für den Stabmixer. Der Stabmixer wird kurz unter fließend kaltem Wasser abgespült. Dann mixe ich die Sahne auf. Dazu drücke ich einfach 5-6 mal hintereinander für 2 Sekunden auf den Mix-Knopf. Schon habe ich perfekt aufgeschlagene Sahne. Nicht zu lange mixen, sonst habt ihr Butter. Das Süppchen koche ich einmal auf, reduziere die Hitze dann (hier auf Stufe 3 von 9) und hebe vorsichtig die Sahne unter. Jetzt wird endlich mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Mit dem Stabmixer mixe ich die Suppe ein letztes Mal auf. Dabei entsteht der Schaum. Na wenn das mal nicht hübsch ist. ☐

Sobald die Wels-Spieße fertig sind gebe ich die Suppe auf den Teller und richte auf jedem Teller

einen Spieß mit an. Dazu kommen ein paar Sellerieblättchen.

Bon Appetit!

