



www.gewuerzkarawane.de

Fischbällchen mit Gemüsebrühe

Vorbereitung:

Den Rotbarsch, die Scampi und die Jacobsmuscheln mit einem Messer fein hacken. Die Masse mit Stärke, Sake, Sesamöl und Salz vermischen und alles gut miteinander verkneten. Den Eisbergsalat putzen, waschen und im Salzwasser kurz blanchieren. Aus der Fischmasse zwölf Klößchen formen und jeweils ein Klößchen in ein Salatblatt wickeln. Broccoli und Blumenkohl in Röschen teilen. Die Shiitakepilze und die Radieschen putzen und waschen. Bei den Pilzen die Stiele herausdrehen. Den Schnittlauch mit einer Schere in feine Ringe schneiden und die Zitrone achteln. Beides separat in Schälchen anrichten.

Zubereitung:

Die Fischbrühe mit Sake, Salz und Sojasauce vermischen und in einen genügend großen Topf aus Steingut füllen. Der Topf sollte bis zu zwei Dritteln mit Brühe gefüllt sein. Dann die Brühe zum Kochen bringen und anschließend auf ein Rechaud stellen. Die Gemüse in der, ihren Garzeiten entsprechenden Reihenfolge nach und nach während des Essens in die kochende Brühe geben. Die Fischbällchen ebenfalls nach und nach hinzugeben. Sie sollen nur kurz in der Brühe ziehen.

Servieren:

Die gegarten Zutaten werden mit der Brühe von den am Essen beteiligten Personen mit Serviergabeln und -löffeln in beliebigen Portionen aus dem Topf genommen und nach Wunsch und Geschmack mit Schnittlauch und Zitrone gewürzt. Wenn die Brühe zu stark einkocht, kann mit ein wenig Brühe aufgefüllt werden. Sind alle Gemüse und auch die Fischbällchen gegessen, kann die Brühe mit gekochtem Reis oder vorgekochten Nudeln zu einer schmackhaften Suppe verlängert werden. Diese sollten Sie dann noch mit etwas Sojasauce würzen.

Zutaten:

- 200 g Rotbarschfilet
- 200 g Scampi ohne Schale
- 200 g Jacobsmuscheln (aus der Dose/nur das Muschelfleisch)
- 2 EL Speisestärke
- 3 EL Sake
- 1/2 EL Sesamöl
- Salz
- 12 Blätter Eisbergsalat
- 200 g Broccoli
- 200 g Blumenkohl
- 8 frische Shiitakepilze

- 8 Radieschen
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Zitrone
- 2 1/2 l Fischbrühe
- 6 EL Sake
- 6 EL Sojasauce