

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 14. April 2026 ▪
ChampionsWeek ▪ "Suppen de luxe" mit Viktoria Fuchs



Ingrid Puchegger

Saiblings-Consommé mit Saiblings-Nockerl und Wermutperlen

Zutaten für zwei Personen

Für die Consommé:

200 g Saiblingsfilet, mit Haut
30 g Stangensellerie
30 g Karotte
30 g Lauch
30 g Fenchel
30 g Schalotte
2 Eier
700 ml kalter Fischfond
Salz, aus der Mühle

Die Karotten schälen und grob klein schneiden. Fenchel, Stangensellerie und Lauch ebenfalls grob zerkleinern. Schalotte mit Schale halbieren. Alles zusammen mit dem Saibling in einen Multizerkleinerer geben und fein mixen. Eier trennen. Eiklar leicht anschlagen und unter die gemixten Zutaten heben. Alles in einen Topf mit dem kalten Fischfond mischen und unter Rühren langsam aufkochen. Dann nicht mehr rühren und nur leicht simmern lassen. Nach ca. 15 Minuten vorsichtig abseihen und mit Salz würzen.

Für die Nockerl:

100 g Saiblingsfilets, ohne Haut
2 cm Ingwer
1 Zitrone, Saft
100 ml Sahne
1 TL scharfer englischer Senf
1 Zweig Dill
2 Lorbeerblätter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone auspressen. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Salzwasser in einem Topf mit Ingwer und Lorbeerblättern zum Sieden bringen. Saibling würfeln und mit Sahne, Salz, Pfeffer, 1 TL Zitronensaft, Senf und etwas Muskat zu einer Farce verarbeiten. Dill hacken und untermischen. Masse zu Nockerl formen und im Salzwasser garen.

Für die Wermutperlen:

50 ml roter Wermut
60 ml extra dry Wermut
250 ml kaltes Sonnenblumenöl
1 TL Agar Agar

Wermut und Agar Agar in einem Topf aufkochen, 2 Minuten simmern lassen. Mit einer Pipette zügig in das kalte Sonnenblumenöl tropfen. Die festen Perlen mit Wasser abspülen, um das Öl zu entfernen.

Für die Garnitur:

Fleur de Sel, zum Garnieren

Gericht mit Fleur de Sel würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF Fischratgeber ist **Saibling** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand April 2026):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Europa
Aquakultur: Kreislaufanlagen
- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island
Aquakultur: Durchflussanlagen