



# Die KochLöffel

Seit 2013



507 Biglen, 30. Oktober 2024  
Roland Baumann

Anzahl: 8 Persoen / 4 Personen

Rezeptgruppe: Vorspeise / Hauptgang

Saison: Herbst

## **Maronisuppe mit Rotzungenfiletspiess im Nussmantel**

### Zutaten

2 Stk	Schalotte, fein gehackt
400 g	Maroni, gegart, geschält (etwas beiseitelegen fürs Dekorieren)
1 dl	Weisswein
1 dl	Wermut (Martini bianco)
2 dl	Sahne
8 dl	Gemüsebouillon
	Peterli, fein geschnitten (Garnitur)
	Salz + Pfeffer
50 g	Butter
2 Stk	Rotzungenfilet (ohne Haut und Geräte)
20 g	Haselnüsse
10 g	Pankomehl (Paniermehl oder Semmelbrösel)

### Zubereitung:

Suppe: Schalotte fein hacken und in der Butter andämpfen. Maroni zerdrücken und mitdämpfen. Weisswein und Martini begeben, Gemüsebouillon beimischen und 20 Minuten köcheln lassen, pürieren. Sahne darunterziehen und nochmals mit dem Stabmixer pürieren. Nach Belieben würzen

Rotzungenfilet salzen, in der Länge und in der Breite halbieren, in der Nuss – Bröselmischung gut wenden. Den Fisch zu einer Rolle formen und an ein Holzspiessli stecken. Vor dem Servieren in Butter gut anbraten.

### Anrichten:

Einen Tupf Schlagrahm in die vorgewärmten Suppentasse geben, die beiseitegelegten fein gehackten Maroniwürfeli verteilen, Suppe einfüllen, mit gehacktem Peterli garnieren und Spiess quer über Tasse legen.