



GRÜNER BAUM

Restaurant & Partyservice

Hubert & Liliane Neidhart

www.gruenerbaum-moos.de

HUBERT NEIDHART'S

Podenseefischsuppe

das Original aus dem Restaurant

GRÜNER BAUM







DER SUD

...ist die Grundlage für die typische Fischsuppe, die Sie bei uns im Restaurant **GRÜNER BAUM** oder bei Ihnen Zuhause genießen können.

Für diesen Sud kochen wir einen Fond aus verschiedenen frischen Bodenseefischen, Flusskrebse, knackigem Höri-Gemüse, Wein und vielen Gewürzen. Die genaue Zusammensetzung – immer in Verbindung mit Zeit, Muse, der Liebe zum Detail und hervorragenden Zutaten – bleibt unser Familiengeheimnis.

So wird daraus jetzt Ihre Fischsuppe:



DIE FISCHEINLAGE

Kaufen Sie frische Fische bei einem guten Händler. Wir empfehlen eine Auswahl aus Bodenseefelchen, Kretzer, Saibling und Lachsforelle. Sie können natürlich auch jede Ihrer Lieblingsfischarten verwenden – gekauft oder gleich selbst geangelt.

Übrigens

Es müssen nicht nur Süßwasserfische sein, auch Meerestiere fühlen sich im Bodenseesud wohl. Als Vorspeisensuppe werden die Fische filiert und in kleine Würfel geschnitten. Falls es die Bodenseefischsuppe als Hauptspeise geben soll, bitte die Fische in größere Tranchen oder Filets zerlegen.

1

ALS VORSPEISENSUPPE

Bringen Sie unseren Fischsud zum Kochen, gießen Sie einen Spritzer Weißwein dazu und lassen Sie das Ganze kurz weiter köcheln. Dann geben Sie einen ordentlichen Löffel geschlagener Sahne dazu.

Die Suppenschüssel, am liebsten eine richtige Terrine, gut vorwärmen, die rohen Fischwürfel rein geben und den kochenden Sud darüber gießen. Sofort servieren und genießen.

ALS HAUPTSPESI

Die Vorbereitungen sind genau die selben wie für die Vorspeisensuppe.

Jetzt kommt der große Unterschied:

Legen Sie die Fischstücke entsprechend ihrer Größe und des Garpunktes zeitlich versetzt in den vorbereiteten Fond ein. Zuerst Aalstücke, Hechtkoteletts usw. – ganz zum Schluß die zarten dünnen Fischfilets wie Egli und Felchen. Zwischen den verschiedenen Fischeinlagen bringen Sie den Sud langsam und nur kurz zum Köcheln. Nach dem Einlegen der dünnen Filets servieren Sie die Bodenseefischsuppe sofort. So bleibt der Fisch schön saftig und glasig.

*So wird die Suppe bei uns im
Restaurant gegessen*



Der Genuss der Bodenseefischsuppe ist ein echtes Ritual: Streichen Sie die Sauce Rouille auf die Croutons (Baguettescheiben), streuen Sie den geriebenen Käse über die Sauce und geben Sie das Ganze in die heiße Suppe. Lassen Sie die Scheiben kurz auf der Suppe schwimmen und – auslöffeln.

Am besten passt dazu ein Bodensee-Rosé, mit dem Sie die Suppe direkt nachspülen dürfen – so erleben Sie eine wahre Geschmacksexplosion!

...cuquette

wünscht Ihnen
Ihr Hubert Neidhart