



Waterzooi

Die Waterzooi ist eine kräftige Suppe auf Basis von Huhn, Fisch und oftmals auch Kalbsknochen. Die fantastische Brühe wird nach Gusto mit Suppengemüsen und Kräutern gekocht, durchpassiert und mit feinsten Abschnitten von Süßwasserfisch, Hühnchen und Gemüseabschnitten serviert. Gerne serviere ich Klößchen von Fisch oder Hühnchen dazu, Fritten und Mayonnaise sind der krönende Abschluss.

Die Karkasse des Hühnchens kräftig in Butterschmalz anbraten. Auf ein Backblech setzen und bei 160 °C Ober- und Unterhitze im Backofen rösten, bis es verführerisch zu duften beginnt. Währenddessen die Hühnerkeulen in Butterschmalz nicht zimperlich bräunen und beiseitestellen.

Zwei Drittel der Wurzelgemüse putzen, mittelfein zerteilen. Champignons vierteln. Gemüse in etwas Butterschmalz anrösten. Das Tomatenmark hinzugeben und leicht karamellisieren. Mit Noilly Prat ablöschen, kurz aufzischen lassen. Riesling angießen und um ca. ein Drittel einkochen. Mit der Geflügelbrühe auffüllen und die Aromaten und Kräuter hinzugeben. Karkasse und Keulen einlegen und leise köcheln, bis die Keulen weich sind, darauf achten, dass sie nicht trocken werden. Keulen für eine spätere Verwendung beiseitenehmen und die Brühe durchsieben. Salzen, Muskat nach Geschmack hineinreiben und sehr warm halten.

Für die Garnitur das restliche Gemüse in feine Streifen, „Julienne“, schneiden. Beiseitestellen. Kurz vor dem Servieren in etwas Butter anschwem-



men, salzen, pfeffern und mit ein wenig Brühe warm halten. Die Julienne sollen knackig sein.

Das Fischfilet aus der Mitte heraus in nicht zu große Portionen zerteilen. Die etwas dünneren Abschnitte enthäuten und für die Fischklößchen verwenden. Dafür fein würfeln und mit dem Eiweiß vermischen. Das Weißbrot fein würfeln und in der Sahne einweichen. Nicht gleich die komplette Sahne nehmen, damit es nicht zu flüssig wird. Beides kalt stellen. Nach einer Stunde alles in einen Cutter gegeben und mit Chilisal, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen. Dill abzupfen und fein hacken. Durchgekühlte Zutaten rasch zu einer feinen Masse pürieren. Gleichmäßig geformte runde Klößchen in etwa der Größe einer Walnuss wandern erneut für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank. Kurz vor dem Servieren in reichlich gesalzenem, siedendem Wasser blanchieren, bis sie aufsteigen. Schwimmen sie an der Oberfläche, benötigen sie höchstens noch 2 Minuten. Das Wasser darf keinesfalls mehr als siedend!

Die Hähnchenbrust währenddessen bei milder Hitze in etwas Butter anbraten. Dann mit ein wenig von der Brühe begießen und sanft garziehen las-

sen. Den Zander in wenig Butter und etwas Butter-schmalz auf der Hautseite kross braten. Nicht zu heiß, damit die Haut nicht verbrennt. Dann die Pfanne beiseitenehmen, den Fisch wenden und noch einige Minuten nachziehen lassen. Die Kunst besteht darin, dass die Haut knusprig und der Fisch innen noch leicht glasig ist.

Nun die Einlagen mit einem Servierring in der Mitte eines Suppentellers in Position bringen. Zunächst Scheiben von der Hühnerbrust, dann etwas Gemüse. Die Brühe einfüllen und einige Zander-

klößchen im Teller verteilen. Den Ring abziehen und den kross gebratenen Fisch obendrauf platzieren und etwas Fleur de Sel darüber streuen. Ruhig noch einige Gemüsestreifen auf der Brühe verteilen, denn es soll bei diesem traditionellen Gericht nicht zu akkurat zugehen. Wer möchte, gibt noch ein Blättchen Petersilie oder einen kleinen Zweig Dill als Dekoration obendrauf.

Tipp: Unbedingt eine Extraportion sehr heiße Brühe bereitstellen. Bei Bedarf den Teller nochmals damit auffüllen!

Zutaten

Für 6 bis 8 Portionen, je nach Verwendung als Vorspeise oder Hauptgericht

Menge	Zutat
	Hühnersuppe und Einlage
1	Bio-Hähnchen (zerlegt)
600 g	Knollensellerie
600 g	Möhren
2 Stangen	Lauch (nur das Weiße und Hellgrüne)
1 Hand voll	Champignons
2 Zehen	Knoblauch
1 EL	Tomatenmark
6	frische Lorbeerblätter
Einige Stiele	Thymian
½ Bund	glatte Petersilie
1 EL	schwarze Pfefferkörner
½ EL	Pimentbeeren
½ EL	Koriandersamen
2 bis 3	Nelken
2 bis 3 Zacken	Sternanis
2 EL	Butterschmalz
2 EL	Butter
8 cl	Noilly Prat
250 ml	trockener Riesling
750 ml	Geflügelbrühe
	Salz
	Muskat

Zutaten

Für 6 bis 8 Portionen, je nach Verwendung als Vorspeise oder Hauptgericht

Menge	Zutat
	Fischklößchen und Fisch
2 ganze	Zanderfilets
1 Scheibe	entrindetes Weißbrot
100 bis 150 ml	Sahne
6-8 Stiele	Dill
1	Bio-Zitrone
1	Ei
	Chilisalز
	Pfeffer
	Fleur de Sel
1 EL	Butter
1 EL	Butterschmalz