

BUTTERNOCKERL-KARKASSENSUPPE MIT SCHNITTLAUCH & INGWER

Aus dem Salzkammergut Kochbuch von Lukas Nagl & Katharina Seiser, erschienen im Brandstätter Verlag

SUPPE

Japanisch inspiriert, oberösterreichisch umgesetzt.

Funktioniert auch mit Schweinsbratenresten.

Zutaten für 4 Personen

Butternockerl:

3 Eier

120 g weiche Butter

60 g griffiges Weizenmehl

60 g Weißbrotbrösel (aus entrindetem, trockenem Weißbrot)

Salz

Karkassensuppe:

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

15 g frischer Ingwer

20 g Entenfett (vom erkalteten Entenkochfond abgehoben)

1 ausgelöste Karkasse von der gebratenen Ente

600 ml Entenkochfond

Salz

3 Stück Macis

1 kleine Zimtstange

3 Gewürznelken

30 g helles Miso (Shiro Miso/Luvi Fermente)

2 Dörzwetschken

Sonstiges:

1 Bund Schnittlauch (50 g)

2 kleine Steinpilze zum Hobeln

Zubereitung:

Für die Butternockerl-Masse Eier trennen. Weiche Butter mit dem Handmixer sehr schaumig schlagen, Dotter einzeln einmischen. Mehl mit Bröseln mischen. Eiweiß mit Salz nicht zu steif schlagen und mit der Mehl-Brösel-Mischung abwechselnd zuerst mit dem Schneebesen (Konsistenz der Massen angleichen), dann mit dem Teigschaber unter den Abtrieb heben. Masse zugedeckt im Kühlschrank 1 Stunde gut durchkühlen lassen.

Zwiebel in Ringe, Knoblauch in Scheiben schneiden. Ingwer mit einem kleinen Löffel abschaben/schälen, in feine Würfel schneiden, die Abschnitte zum Ansetzen für die Suppe aufheben.



© Brandstätter Verlag / Foto Thomas Apolt

Zwiebel, Knoblauch und Ingwerabschnitte in einem Topf im Entenfett ohne Farbe anschwitzen. Karkasse in grobe Stücke hacken, dazugeben und kurz mitrösten. Mit Entenfond aufgießen und kräftig mit den Gewürzen abschmecken. Misopaste und Dörrzwetschen zugeben, aber nicht verrühren, damit die Suppe nicht trüb wird. Ca. 1 Stunde auf kleinster Hitze ziehen lassen (nicht kochen).

Einen Topf Wasser aufkochen und salzen. Aus der Masse mit einem Esslöffel schlampige Nockerl ausstechen und ins siedende Wasser geben. Hitze sofort reduzieren und die Nockerl ca. 15–20 Minuten (nach der Hälfte der Zeit einmal wenden und Deckel darauflegen) bei kleiner Hitze pochieren (unter dem Siedepunkt ziehen lassen).

Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Suppe abseihen, mit Salz abschmecken und evtl. nochmals mit den Gewürzen nachwürzen, erwärmen.

Butternockerl mit einem Siebschöpfer herausnehmen, in die Mitte eines tiefen Tellers geben, mit Ingwer und Schnittlauch bestreuen. Suppe angießen und mit den gehobelten rohen Steinpilzen garnieren.