

# Hermeser Fischsuppe

## Zubereitung:

250 g Räucherforellenreste in 1/4 l Wasser kochen, Brühe abgießen; für die Fischklößchen 250 g frisches Karpfenoder Forellenfilet, 50 g durchwachsener Speck, 1 EL Kapern durch Fleischwolf drehen, dazu 1 Eiweiß, 1 EL Semmelbrösel, 25 g Mondamin. Salz und Pfeffer dazugeben und vermengen, Klößchen formen und in der siedenden Brühe garen und herausnehmen. Karotten, Lauch und Sellerie in der Brühe bissfest kochen; 1/8 l Sahne, 30 g Mondamin, 1 Eigelb, Salz und Petersilie in die Brühe rühren und diese binden. Mit kräftigem Weißwein abschmecken. Klößchen in der Brühe servieren.