

BÄRLAUCH-CREMESUPPE MIT SEESAIBLING

Zutaten

Suppe

100 g Bärlauch-Blätter
Salz
150 g Zwiebeln
1 kleiner mehligter Erdapfel
80 g Butter
750 ml Gemüsefond (s. S. 128)
250 ml Obers
Pfeffer
Muskatnuss

Einlage

4 Seesaiblingsfilets à 60 g
Zitronensaft zum Würzen
Salz
Pfeffer
Olivenöl zum Beträufeln
2 EL Noilly Prat
Bärlauch als Garnitur

Zubereitung

Bärlauch-Blätter waschen und in Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken, ausdrücken und grob hacken. Zwiebeln kleinwürfelig schneiden. Erdapfel schälen und in 1 cm große Würfel schneiden, mit den Zwiebelwürfeln in Butter anschwitzen. Gemüsefond, Obers und Gewürze dazugeben und kochen, bis die Erdäpfel weich sind. Bärlauch beifügen, mixen, durch ein feines Sieb passieren und abschmecken.

Saiblingsfilets mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl beträufeln, auf ein flaches Blech setzen, mit Noilly Prat untergießen, mit Frischhaltefolie abdecken und für 6 Minuten bei 70 °C im Dampfgarer garen.

Suppe in Teller gießen, je 1 Fischfilet hineinlegen, mit Bärlauch und frisch geriebenem Pfeffer garnieren und servieren.

Tipp

Blanchierter Bärlauch ist geschmacklich eher mild. Wer es kräftiger möchte, mixt rohen Bärlauch mit Olivenöl und macht die Suppe mit dieser Paste „knofeliger“.