

Kaiserliche Kartoffel-Suppe in drei Variationen

Für 2 Personen

800 g mehlig-kartoffeln	100 g Lachs	50 g durchwachsener Speck
100 g Möhren	100 g Sellerie	50 g Petersilienwurzel
1 Schalotte	1 Stange Porree	1 Bund Lauchzwiebeln
2 Zweige frischer Thymian	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Dill
100 g Butterschmalz	50 g Butter	2 L Gemüsefond
200 ml Madeira	250 ml süße Sahne	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 75 Grad Umluft vorheizen und die Suppentassen darin warm halten. Die Kartoffeln, die Möhren, den Sellerie und die Petersilienwurzel schälen und klein schneiden. Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Den Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte darin andünsten. Das Suppengemüse und die Kartoffeln dazu geben. Den Thymian im Ganzen dazugeben und alles mit dem Gemüsefond ablöschen und garen. Anschließend den Thymian entfernen und den Madeira dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffelsuppe fein pürieren. Ein Drittel der Suppe in einen anderen Topf geben. In zwei Drittel der Suppe die Hälfte der Sahne geben. Diese Suppe durch einen Durchschlag streichen und auf zwei weitere Töpfe verteilen. 50 Milliliter der Sahne halbsteif schlagen. Den Speck fein würfeln und in einer Pfanne knusprig auslassen. Die Lauchzwiebel von der äußeren Haut befreien und in Ringe schneiden. Den Speck und die Lauchzwiebelringe in die Suppe geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Lachs waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne erhitzen und die Butter darin schmelzen und den Lachs anbraten. Mit der restlichen Sahne ablöschen. Den Dill klein schneiden und dazu geben. Die Nordseekrabben in den dritten Topf Kartoffelsuppe geben. Die Suppen jeweils in eine Suppentasse geben. Die drei Tassen auf einem Teller anrichten und mit der Sahne garnieren.

Hildegard Gerecke am 29. Juni 2010