

Kartoffel-Lauch-Rahm-Suppe mit Räucher-Saibling

Für zwei Personen

1 Filet Räuchersaibling	350 g mehliges Kartoffeln	1 Stück Baguette
1 Stange Porree	$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie mit Grün	1 Petersilienwurzel
250 ml süße Sahne	2 EL Crème double	30 g Butter
250 ml Gemüsefond	50 g Sahnemeerrettich	1 Stange Liebstöckl
1 Zweig Dill	1 Bund Blatt Petersilie	1 Muskatnuss
Chili, weißer Pfeffer	Salz, Pfeffer	

Den Porree, die Petersilienwurzel und den Sellerie von den Enden befreien, waschen und klein schneiden. Die Kartoffeln schälen und klein schneiden. Die Kartoffeln anschließend zusammen mit dem Gemüse in Salzwasser garen. Anschließend aufpürieren und mit dem Gemüsefond ablöschen. Die süße und saure Sahne dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Das Baguette in Scheiben schneiden und anschließend in Butter goldgelb anrösten. Den Räuchersaibling mit dem Meerrettich vermischen. Die Crème auf die Baguettescheiben streichen. Jeweils ein Löffel der kalten Crème double in einen hohen Teller legen und anschließend mit der heißen Suppe aufgießen. Die Kartoffel-Lauch-Rahmsuppe mit den Baguettescheibchen und der Räuchersaibling-Crème anrichten und servieren.

Ralf Borkowski am 29. Oktober 2013