

Meerrettich-Suppe mit Blaukraut und Lachs-Spieß

Für zwei Personen

Für die Meerrettichsuppe:

1 Kartoffel (mehlig)	50 g frischer Meerrettich	4 EL Meerrettich
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 EL Butter	250 ml Milch
100 ml Sahne	1 TL Zucker	weißer Pfeffer, Salz

Für den Basilikumschaum:

100 ml Milch	50 g Basilikumblätter	Salz, Pfeffer
--------------	-----------------------	---------------

Für das Blaukraut:

1 Handvoll Blaukraut	Pflanzenöl, Salz
----------------------	------------------

Für den Lachsspieß:

2 Stücke Lachs à 150 g	3 EL Öl	2 Knoblauchzehe
1 kleine Chilischote	3 Zweige Thymian	Chilisalز
Butterschmalz		

Den Backofen auf 60 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig anbraten. Mit der Milch ablöschen und mit dem Salz würzen. Die Kartoffel würfeln und mit in den Topf geben. Alles köcheln lassen, bis die Kartoffelstücke weich sind. Die Sahne dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Suppe pürieren und durch einen Sieb passieren. Den Meerrettich aus dem Glas in die Suppe geben. Den frischen Meerrettich schälen und reiben. Kurz vor dem Servieren den Meerrettich dazu geben. Für den Lachsspieß den Fisch waschen, trockentupfen und in drei gleichgroße Stücke schneiden. Den Lachs mit etwas Butterschmalz kurz in der Pfanne andünsten. Den Lachs auf einen Teller geben und mit Klarsichtfolie bedecken und im Ofen garen. Die Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Den Knoblauch mit dem Öl und der Chilischote in einer Pfanne erhitzen. Mit Chilisalز würzen. Den Lachs aus dem Ofen nehmen, mit dem Knoblauchöl bestreichen und mit Chilisalز würzen. Für den Basilikumschaum 100 Milliliter Milch erwärmen. Die Basilikumblätter kleinzupfen und mit der Milch vermengen. Das Ganze mit einem Pürierstab schaumig aufmixen. Das Blaukraut in feine Streifen schneiden und in reichlich heißem Öl frittieren. Die Blaukrautstreifen auf ein Küchentrepp geben und salzen. Die heiße Suppe in ein Glas geben, den Schaum darauf gleiten lassen, mit den Blaukrautstreifen anrichten und mit den Lachsspießen servieren.

Marga Halcour am 27. Januar 2015