

Zucchini-Wasabi-Suppe mit Bresaola, Sprossen, Kräuterbrot

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 Zucchini	1 Kartoffel	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	200 ml Sahne	10 g Wasabipaste
500 ml Gemüsefond	100 ml Weißwein	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

4 Scheiben Bresaola	20 g Rote-Beete-Sprossen	100 ml Milch
150 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ TL Wasabipaste	Salz, Pfeffer

Für das Kräuterbrot:

1 Ciabatta	italienische Kräuter	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Zucchini-Wasabi-Suppe:

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Zucchini waschen, von den Enden befreien und in gleich große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und klein hacken. Gemüsefond erwärmen. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch bei mittlerer Hitze für eine Minute andünsten. Zucchini und Kartoffeln hinzugeben und erneut für eine Minute braten. Mit Fond und Weißwein ablöschen und für weitere 15 Minuten köcheln lassen. Die Sahne hinzugeben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Wasabipaste abschmecken.

Für die Garnitur:

Die Bresaolascheiben in feine Streifen schneiden. Die Rote-Beete-Sprossen waschen und abtropfen lassen. Den Fond in einem Topf aufkochen. Milch und Wasabipaste dazugeben. Mit dem Stabmixer schaumig schlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zucchini-Wasabi-Suppe mit Schinkenstreifen, Rote-Beete-Sprossen und Wasabi-Schaum garnieren.

Für das Kräuterbrot:

Ciabatta kleinschneiden und in einer Pfanne mit Öl rösten. Die Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zucchini-Wasabi-Suppe mit Bresaola, Rote-Beete-Sprossen und Kräuterbrot auf Tellern anrichten und servieren.

Joshua Lommes am 06. Februar 2018