

Senfschaum-Suppe mit Wildlachs und Apfelscheiben

Für zwei Personen

Für die Suppe:

100 g mehliges Kartoffeln	100 g Schalotten	1 Chilischote
1 Zitrone (Saft)	250 ml Milch	350 ml Sahne
150 ml trockener Weißwein	500 ml Gemüfefond	5 EL süßer Senf
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Apfelscheiben:

2 Äpfel	4 EL Zucker
---------	-------------

Für die Einlage:

6 Sch Wildlachs, geräuchert

Für die Garnitur:

1 Bund Dill	100 ml Milch	50 ml trockener Weißwein
-------------	--------------	--------------------------

Für die Suppe:

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Schalotten abziehen und fein hacken.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und Kartoffeln mit Schalotten anschwitzen. Mit 150 ml Weißwein ablöschen. Fond in einem anderen Topf erhitzen.

Sahne und 250 ml Milch hinzugeben und ca. 15 Minuten kochen lassen.

Suppe fein pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Chilischote der Länge nach aufschneiden, Scheidewände und Kerne entfernen, kleinschneiden und eine Hälfte zur Suppe hinzufügen. Milch-Wein-Sud zur Suppe hinzugeben und nochmal schaumig mixen.

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Suppe mit Zitronensaft und Senf abschmecken. Vor dem Servieren noch einmal aufmixen.

Für die Apfelscheiben:

Die Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und vom Kerngehäuse entfernen. Zucker in einer Pfanne erhitzen. Zucker bräunen und mit 2 EL warmen Wasser vermengen. Apfelscheiben darin schwenken.

Für die Einlage:

Zwei Wildlachscheiben in Streifen schneiden und in den Teller legen, mit Suppe aufgießen. Aus dem restlichen Lachs Lachsroschen formen und platzieren.

Für die Garnitur:

Den Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Milch und Weißwein in einem Topf erhitzen und schaumig mixen. Suppe mit Dill und Milchschaum garnieren.

Die Senfschaumsuppe mit geräuchertem Wildlachs und den karamellisierten Apfelscheiben am Rand des Tellers anrichten und servieren.

Benjamin Gram am 23. Mai 2018