

# Meerrettich-Suppe, Schnittlauch-Öl, Rote-Bete, Lachs

**Für zwei Personen**

**Für die Meerrettichschaumsuppe:**

50 g frischer Meerrettich	1 Schalotte	1 Limette
50 g kalte Butter	125 g Schlagsahne	250 ml Geflügelfond
75 ml trockener Weißwein	1 EL Mehl	1 Prise Zucker
Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

**Für das Schnittlauch-Öl:**

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	60 ml kühles Sonnenblumenöl
---------------------------------	-----------------------------

**Für das Rote-Bete-Tatar:**

150 g vorgeg. Rote Bete	$\frac{1}{2}$ säuerlicher Apfel	$\frac{1}{2}$ EL Himbeeressig
1 EL Rapsöl	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

**Für das Lachs-Tataki:**

200 g Lachsfilet, ohne Haut	1 EL Sonnenblumenöl	Zitronenpfeffer, Salz
-----------------------------	---------------------	-----------------------

**Für die Meerrettichschaumsuppe:**

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. 25 g Butter in einen Topf geben und die Schalotte darin andünsten. Mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Dann Weißwein angießen und reduzieren lassen. Fond und Sahne angießen und die Suppe um etwa 1/3 einkochen lassen.

Limette halbieren und den Saft auspressen. Meerrettich schälen, fein raspeln und zusammen mit restlicher, kalter Butter in die Suppe einrühren. Anschließend mit Salz, Cayennepfeffer, Pfeffer, Zucker und Limettensaft abschmecken. Suppe mit einem Stabmixer schaumig aufmixen.

**Für das Schnittlauch-Öl:**

Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Einige Halme für die Garnitur beiseitelegen. Restlichen Halme klein schneiden und mit dem kalten Öl in einem hohen Becher ca. 1 Minute mit einem Stabmixer sehr fein pürieren.

Anschließend durch ein feines Sieb passieren.

**Für das Rote-Bete-Tatar:**

Apfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfel sowie Rote Bete in sehr feine Würfel schneiden, dann mit Himbeeressig und Rapsöl vermengen. Das Tatar mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Lachs-Tataki:**

Lachs kalt abspülen, trockentupfen und der Länge nach halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs darin bei starker Hitze ca. 30-60 Sekunden von allen Seiten gleichmäßig scharf anbraten, sodass der Lachs innen noch roh bleibt. Mit Salz und Zitronenpfeffer würzen und in Tranchen schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarina Kuschke am 02. Februar 2021