

Steckrüben-Suppe mit Forelle, Backobst und Gebäck

Für zwei Personen

Für die Suppe:

500 g Steckrüben	150 g geräuch. Forellenfilet	120 g gemischtes Backobst
1 Knoblauchzehe	30 g Butter	250 ml Schlagsahne
125 ml Weißwein	1,2 L Gemüsefond	4 Zweige Petersilie
1 EL Zucker	1 EL Öl	Salz, Pfeffer

Für das Gebäck:

60 g saure Sahne	60 g weiche Butter	60 g Parmesan
125 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Piment d'Espelette	$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Suppe:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Steckrüben schälen. Knoblauch abziehen. Steckrüben und Knoblauch fein würfeln und in Öl und Butter kurz andünsten. Zucker und Weißwein zugeben und einmal aufkochen lassen. Mit Fond und Sahne ablöschen und offen 20 Minuten kochen.

Backobst und Petersilie im Mixer zerkleinern. Forelle in mundgerechte Stücke schneiden. 60 g Forellenfleisch zur Suppe geben. Die Suppe fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den übrigen Forellenstücken, dem Backobst und der Petersilie anrichten.

Für das Gebäck:

Parmesan reiben. Mehl, saure Sahne, Butter und den geriebenen Parmesan mit Salz und einer guten Portion Pfeffer verkneten. Das ist zu Beginn etwas klebrig, wird dann aber besser. Den Teig zu einer Rolle (ca.

4 cm Durchmesser) rollen und in Frischhaltefolie in den Kühlschrank geben. Plätzchen schneiden mit Eiweiß bestreichen und mit Salz und dem Piment würzen. Im vorgeheizten Backofen 200 Grad 15 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marie-Louise Hüneke am 28. Februar 2023