

# Kartoffel-Lauch-Suppe, Bachsaibling, Kartoffel-Mantel

## Für 4 Personen

100 g Lauch	300 g Kartoffeln	50 g Schalotten
1 EL Butter	50 ml Weißwein	500 ml Gemüsebrühe
120 ml Sahne	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
1 Bachsaibling ca. 600 g	1 große Kartoffel	Öl
4 Kerbelzweige		

Den Lauch halbieren, putzen, waschen und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Kartoffeln und Schalotten schälen, in Würfel schneiden, mit dem Lauch in einen Topf geben und mit etwas Butter anschwitzen. (Einige Lauch- und Kartoffelwürfel als Garnitur zurück halten.) Den Wein zugeben, einreduzieren lassen, dann die Brühe zugießen und alles weich kochen. Nach ca. 5 Minuten 100 ml Sahne zugeben und die Suppe im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Den Bachsaibling waschen und filetieren. Mit einer Pinzette sorgfältig die Gräten ziehen und das Filet von der Haut lösen. Den Fisch in gleichmäßige Stücke schneiden (ca.30 g). Die große Kartoffel schälen, mit einem Spiralschneider lange Kartoffelstreifen herstellen und mit Salz und Pfeffer würzen. 1 Stück Saibling (ca. 20 g) mit restlicher Sahne zu einer Farce pürieren. Die Fischfilets mit Fischfarce einstreichen, mit den Kartoffelstreifen einwickeln und in einer Pfanne mit etwas Öl gleichmäßig gar braten. Die Kartoffel-Lauch-Suppe in Suppentellern anrichten. Als Garnitur Kartoffel- und Lauchwürfel hineingeben und zwei Stücke Saibling und einen Kerbelzweig dazugeben.

Karlheinz Hauser Montag, 15.September