

Sauerampfer-Suppe mit Saibling-Roulade

Für 4 Personen

500 g Sauerampfer	200 g Butter	5 Saiblingfilets
150 g Sahne	Salz	1 Bund Schnittlauch
4 Garnelen	2 Zwiebeln	1 l Hühnerbrühe

Sauerampfer gründlich waschen, trocken schütteln und mit der zimmerwarmen Butter mixen bis der Sauerampfer möglichst klein püriert ist. Dann die Butter kalt stellen. Ein Saiblingfilet in kleine Stücke schneiden, mit der Sahne und etwas Salz mit dem Zauberstab zu einer feinen Farce mixen. Alle Zutaten müssen sehr kalt sein. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und hacken. Die restlichen Filets mit der Farce dünn bestreichen, mit Schnittlauch betreuen, jeweils eine Garnele darauf legen und zusammenrollen. Die Röllchen zuerst in hitzebeständige Frischhaltefolie und dann in Alufolie einrollen. In einem Topf mit sprudelndem Wasser zirka 10 Minuten gar ziehen lassen. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Ein Esslöffel Butter in einem Topf auslassen und die Zwiebeln anbraten. Die Hühnerbrühe zugeben und kurz aufkochen. Die kalte Sauerampferbutter in Stücke schneiden und unter die Suppe mixen. Die Suppe in Teller geben und die Saiblingrouladen mittig in die Suppe setzen. Tipp: Wenn die Suppe noch grüner werden soll, kann man einige Spinatblätter untermixen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 6. April 2010