

Suppe vom Waldorf-Salat mit lackiertem Lachs

Für 4 Personen

Für die Suppe:

3 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 EL Butter
250 g Knollensellerie	1 Apfel (Boskop)	80 ml Weißwein
80 ml Wermut	400 ml Geflügelbrühe	200 ml Milch
Meersalz, weißer Pfeffer	2 EL Walnüsse	1 EL Zucker

Für das Apfel-Sellerie-Confit:

1 Apfel (Boskoop)	100 g Knollensellerie	250 ml Portwein
mildes Curry	Piment-d'Espelette	geröstete Senfsaat
Meersalz	2 EL Walnussöl	

Für den Lachs:

300 g Lachsfilet mit Haut	1 EL Rapsöl	2 EL Sojasauce
2 EL Ketjap Manis	2 EL Honig	1/2 TL tasmanischer Pfeffer

Für die Suppe:

Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln und in der Butter glasig andünsten. Vom Sellerie die feinen grünen Blättchen abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Apfel und Knollensellerie schälen, würfeln und mit andünsten. Mit dem Weißwein und Wermut ablöschen und einkochen lassen. Mit der Brühe auffüllen und das Gemüse weich garen. Anschließend Milch zugeben, einmal aufkochen. Dann alles fein pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Confit:

Apfel und Knollensellerie schälen und sehr fein würfeln. Den Portwein um zwei Drittel einkochen, Apfel- und Selleriewürfel zugeben und solange weiter einkochen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Mit Curry, Piment d'Espelette, Senfsaat, Meersalz und Nussöl abschmecken.

Für den Lachs:

Lachsfilet in 4 Stücke teilen. Die Lachsfilets nur mit der Hautseite in wenig Rapsöl in einer Pfanne kross anbraten. Sojasauce mit Ketjap Manis, dem Honig und dem Pfeffer zum Sirup einkochen. Lachs aus der Pfanne nehmen. Mit dem Lack einpinseln. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, Zucker darüber streuen, karamellisieren und hacken. Mit zwei Kaffeelöffeln in jeden Suppenteller drei Nocken Confit sternförmig anrichten. Den lackierten Lachs in die Mitte setzen und mit den Nüssen und dem gehackten Selleriegrün garnieren. Die Suppe aufmixen und am Tisch angießen.

Michael Kempf 15. Februar 2013