

Steckrüben-Suppe mit Räucherfisch-Blutwurst-Krapfen

Für 4 Personen

Für die Suppe:

400 g gelbe Steckrüben	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	1 EL Butter	30 g durchwachsener Speck
300 ml Gemüsebrühe	1/2 Zitrone	250 g Sahne
Salz, Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie	

Für die Krapfen:

100 g Räucherfischfilet	50 g Sahne	1 Eiweiß
50 g Blutwurst	1-2 TL Meerrettich, frisch	Salz, Pfeffer
ca. 500 g Frittierfett	30 g Semmelbrösel	

Für die Suppe die Steckrüben putzen, schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und in einem Topf mit Olivenöl und Butter anschwitzen. Speck fein würfeln und zugeben. Die Steckrübenwürfel ebenfalls zugeben, kurz anschwitzen, dann die Gemüsebrühe angießen und die Steckrübenwürfel weich kochen (ca. 25 Minuten). Von der Zitrone den Saft auspressen und zugeben. Ebenfalls die Sahne zugeben und kurz aufkochen. Mit einem Pürierstab die Suppe fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Krapfen das Räucherfischfilet in kleine Stücke schneiden oder zupfen. Mit Sahne und Eiweiß in einen Cutter geben und zu einer Farce pürieren. Die Blutwurst in feine Würfel schneiden und vorsichtig unter die Fischfarce mischen, diese mit frischem Meerrettich, Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem Topf oder einer Fritteuse Frittierfett auf ca. 180 Grad erhitzen.

Mit einem Esslöffel etwa pflaumengroße Krapfen aus der Fischfarce ausstechen, diese vorsichtig in Semmelbröseln wenden und goldgelb im heißen Frittierfett ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Direkt vor dem Servieren die Suppe nochmal schaumig mit dem Pürierstab aufmixen, in Suppenteller geben, die Krapfen darauf geben. Nach Belieben mit gehackter Blattpetersilie bestreuen und servieren.

Otto Koch am 03. September 2015