

Erbsen-Suppe mit Räucher-Bachsaibling, Apfel, Sellerie

Für 4 Personen

Für die Suppe:

125 g grüne Erbsen	400 ml frische Vollmilch	50 ml frische Sahne
40 g Butter	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kardamom	unbehandeltes Salz
Pfeffer		

Für das Tatar:

$\frac{1}{2}$ Apfel	1 Stange Sellerie	100 g geräuchertes
Bachsaiblingsfilet	1 Zitrone, Saft, Abrieb	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
1 EL Crème-fraîche	4 TL frisches Leinsamenöl	20 Borretschblüten

Für die Suppe:

Die Erbsen mit Milch und Sahne für etwa 5-6 Minuten kochen lassen und danach mit der Butter in einer Küchenmaschine sehr fein pürieren.

Die Suppe zurück in den Topf geben. Ist sie noch zu kompakt, etwas Milch dazugeben. Mit Kardamom, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Tatar:

Apfel, Sellerie und Saiblingsfilet putzen und sehr fein würfeln. Abrieb und Saft der Zitrone dazugeben. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und zusammen mit der Crème fraîche zum Saibling geben. Gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Hilfe von zwei Esslöffeln vier Nocken formen und in die Mitte der vorgewärmten tiefen Teller setzen. Die Suppe vorsichtig angießen, sodass die Nocken noch aus der Suppe schauen.

Mit dem Leinsamenöl, den Borretschblüten und frischem Pfeffer garnieren.

Sarah Wiener am 03. März 2018