

Schwarzwurzel-Suppe mit Saibling, Feld-Salat, Liebstöckel

Für 4 Personen

Suppe:

| | | |
|-----------------------------|--------------------|-------------------|
| 700 g Schwarzwurzeln | 800 ml Gemüsebrühe | 200 g Sahne |
| 1 EL Butter, braun | 30 g Butter | Chilipulver, mild |
| Muskatnuss, frisch gerieben | Salz | |

Saibling:

| | | |
|---------------------------|------------------------|--------|
| 2 Saiblingfilets, a 100 g | 1 – 2 EL Butter, braun | Butter |
| Chilisalز | | |

Garnitur:

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| 1 Handvoll Feldsalat, klein | 2 Liebstöckelblätter |
|-----------------------------|----------------------|

Suppe:

Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, schälen und schräg in Scheiben schneiden. Die Schwarzwurzeln in der Brühe in etwa 20 Minuten knapp unter dem Siedepunkt weich köcheln lassen. Für die Einlage mit einer Schaumkelle etwa ein Viertel der Schwarzwurzelscheiben heraus nehmen. Nach Belieben ganz lassen oder mit etwas Butter zu Püree verarbeiten. Die Sahne zur Suppe geben, erhitzen, braune Butter und Butter dazu geben und alles in einem Mixer pürieren. Mit Salz, Chili und etwas Muskatnuss abschmecken. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Saibling:

Die Saiblingfiletstücke auf ein gebuttertes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen zwölf bis 15 Minuten saftig durchziehen lassen. Anschließend mit brauner Butter bepinseln und mit Chilisalز würzen.

Garnitur:

Feldsalat und Liebstöckel gründlich waschen und abtropfen lassen. Ein paar schöne Feldsalatsträußchen beiseitelegen und die übrigen mit dem Liebstöckel fein schneiden.

Anrichten:

Die Schwarzwurzelscheiben oder das Schwarzwurzelpüree in die Mitte von warmen Suppentellern setzen. Die Suppe nochmals aufschäumen und außen herum ziehen. Die Saiblingfilets in die Mitte setzen, mit dem Feldsalat-Liebstöckel-Gemisch bestreuen und mit ganz kleinen Feldsalatsträußchen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 14. Januar 2011