

Hamburger Aal-Suppe ohne Aal

Für 4 Personen

1 kg Rinderknochen	1 Bund Suppengrün	1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt	1 Nelke	1 Stück Schinkenknochen
300 ml Weißwein	2 Forellen, klein, geräuchert	1 Schalotte
2 TL Butter	8 Backpflaumen	2 Zweige Thymian
2 Zweige Majoran	2 Zweige Bohnenkraut	400 g Pökelfleisch
1 Möhre	1 Kohlrabi	100 g Erbsen
Pfefferkörner, schwarz	Aalkruut	Salz

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Fleischbrühe:

Die Rinderknochen im vorgeheizten Backofen unter mehrmaligem Wenden goldgelb anrösten. Das Suppengrün putzen und würfeln. Die Zwiebel mit dem Lorbeerblatt und der Nelke sticken. Die gerösteten Knochen ohne Fett mit dem Schinkenknochen, Suppengrün, der Zwiebel und einigen Pfefferkörnern in einen großen Topf geben. Mit 250 Milliliter Weißwein und kaltem Wasser bedecken, langsam zum Kochen bringen und circa eine Stunde köcheln lassen. Dabei immer wieder den aufsteigenden Schaum abnehmen. In der Zwischenzeit die Räucherforellen häuten und filetieren. Die Schalotte schälen, fein würfeln und in einem Teelöffel schäumender Butter glasig anschwitzen, vier grob gehackte Backpflaumen und Thymian, Majoran und Bohnenkraut dazugeben. Die Räucherforellenhaut und Gräten dazugeben, mit dem restlichen Weißwein ablöschen und mit Wasser bedecken. Langsam zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, noch circa 30 Minuten ziehen lassen und passieren. Die Räucherforellenfilets in Würfel schneiden und zur Seite stellen. Das Pökelfleisch dazugeben und circa 45 bis 60 Minuten mitköcheln lassen. Das Pökelfleisch herausnehmen und die restliche Brühe durch ein feines Sieb passieren. Das Pökelfleisch würfeln und mit Brühe bedecken und zur Seite stellen. Die Möhre und den Kohlrabi schälen und würfeln und mit den Erbsen in einem Teelöffel schäumender Butter anschwitzen, leicht salzen. Die restlichen Backpflaumen fein würfeln und ebenfalls dazugeben. Das Aalkruut fein schneiden und unterheben. Das Gemüse in vorgewärmte, tiefe Teller anrichten. Die Forellenbrühe mit der Fleischbrühe erhitzen, abschmecken und das Pökelfleisch und die Forellen kurz darin ziehen lassen und in die Teller verteilen.

Cornelia Poletto am 20. Januar 2012