

Schaumiges Kartoffel-Suppe mit Bachsaibling

Für 4 Personen

Für die Suppe:

2 Zwiebeln	1 kleine Ingwerknolle	1 Stange Staudensellerie
$\frac{1}{4}$ Knollensellerie	2 Karotten	2 Wirsingblätter
2 Bund glatte Petersilie	2 Lauch	1,5 L Wasser
Salz	1-2 Lorbeerblätter	2 vorw. festk. Kartoffeln
1 EL Butter (15 g)	$\frac{1}{4}$ TL Muskatnuss	1 Zitrone
100 ml Weißweinessig	0,5 L Sahne	Kräuter

Für den Fisch:

1 Bachsaibling-Filet	3 EL Salz	3 EL Zucker
$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone Pfeffer		

Für das Salat-Bouquet:

100 ml Gemüsebrühe	1 TL Senf	1 Prise Zucker
$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	150 ml Olivenöl	50 ml Weißweinessig
Salz, Pfeffer	250 g Babyleaf-Salat	Kresse

Zwiebeln und Ingwer halbieren und ungeschält mit der aufgeschnittenen Fläche nach unten in einer Pfanne anrösten, bis die Schnittfläche braun ist.

Staudensellerie und Knollensellerie in grobe Stücke schneiden. Den Strunk der Karotten entfernen und die Karotten vierteln. Sellerie und Karotten in einen Topf legen.

Zwei Außenblätter des Wirsings entfernen und in grobe Stücke zupfen. Die Stängel der Petersilie abschneiden und zusammen mit dem Wirsing zu dem restlichen Gemüse geben.

Einen Lauch grob in drei Stücke schneiden und mit in den Topf geben.

Das Suppengemüse mit 1,5 Litern Wasser bedecken, salzen und ein bis zwei Lorbeerblätter hinzugeben.

Die angerösteten Zwiebeln und den Ingwer ebenfalls in den Topf geben und mit Deckel bei mittlerer Temperatur für 1 bis 2 Stunden köcheln lassen.

Für den gebeizten Bachsaibling das Messer zwischen der Fischhaut und dem Filet ansetzen und das Fleisch mit dem Messer von der Haut lösen.

Das Filet in der Mitte zerteilen und in 5 cm lange Streifen schneiden.

Zu gleichen Teilen Salz und Zucker in eine Schüssel oder ein kleines Backblech geben. Den Saft einer halben Zitrone über die Mischung geben.

Die Filetstücke in das Blech legen, pfeffern und gut schütteln, bis der Fisch mit Salz und Zucker bedeckt ist. Den Fisch für eine halbe Stunde ziehen lassen.

Kartoffeln schälen, würfeln und in einem Topf in Butter anschwitzen. Tipp: die Butter sollte leicht braun werden, denn dann karamellisiert die Molke und schmeckt besser.

Muskatnuss und ein wenig Ingwer zu den Kartoffeln in den Topf reiben. Den Abrieb einer Bio-Zitrone dazugeben und alles mit anschwitzen.

Die Kartoffeln mit Weißweinessig und Zitronensaft aus einer halben Zitrone ablöschen.

Die fertig gekochte Gemüsebrühe abseihen und eine halbe Tasse für das Dressing zur Seite stellen. Den Rest der Brühe zu den Kartoffeln gießen.

Die Sahne dazugeben, umrühren und für zwanzig Minuten köcheln lassen.

Gegen Ende der Garzeit einen Lauch in Ringe schneiden und zu der Suppe geben.

Den gebeizten Fisch unter fließendem Wasser abwaschen und die Filetstücke auf einen trockenen Teller legen.

Für das Dressing eine halbe Tasse der fertigen Gemüsebrühe mit Senf, Zucker, einem Sprit-

zer Zitronensaft und Olivenöl vermengen. Einen Schuss Weißweinessig dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut umrühren.

Zwei Handvoll Babyleaf-Salat zu dem Dressing geben und unterheben. Den marinierten Salat als kleine Bouquets auf Teller geben und die gebeizten Bachsaibling-Filets daneben platzieren. Die Kresse als Topping auf den Salat geben.

Die Suppe zusammen mit frischen Kräutern in einen Mixer geben und schaumig pürieren. In Tassen füllen und zusammen mit Fisch und Salatbouquet servieren.

Björn Freitag am 27. Februar 2022