

## Kartoffel-Meerrettich-Suppe

### Für 2 Portionen

1 Saiblingsfilet	30 g frischer Meerrettich	250 g Kartoffeln
50 ml Weißwein	500 ml Gemüsefond	250 ml Sahne
100 g Weißbrot	1 Schalotte	1 Zitrone
Rosmarinblätter	Petersilie	Butter
Öl	Salz	Pfeffer

Zunächst die Haut des Saiblings abziehen und aus dem Filetstück feine Würfel schneiden, ähnlich einem Tatar. Das Weißbrot in Scheiben schneiden, würfeln und in einer Pfanne unter Zugabe von Butter leicht anrösten. Eine Schalotte abziehen, klein schneiden und gemeinsam mit etwas Rosmarin zu dem Weißbrot in die Pfanne geben. Sobald die Weißbrotroutons knusprig sind, aus der Pfanne nehmen, mit dem Saiblingstatar vermengen und noch einmal leicht mit Salz nachwürzen. Eine halbe Zitrone auspressen und den Saft mit ein wenig Öl und fein gehackter Petersilie zu der Brot-Saiblingstatar- Mischung geben. Die Kartoffeln schälen, und in verhältnismäßig dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben leicht salzen und mit in den Topf geben. Ein bis zwei Rosmarinblätter mit hinein geben und alles mit Weißwein ablöschen, bis der Alkohol verdampft ist. Nun den Gemüsefond hinzugeben und alles auf kleiner Flamme kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Schließlich die Sahne hinzugeben und alles einmal aufkochen lassen. Die Mischung nun in einen Mixer geben oder alternativ mit einem Stabmixer fein pürieren, sodass ein Schaum entsteht. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Meerrettich an der Spitze schälen und mit einer Reibe fein in die Suppe reiben. Das Tatar in einen Servierring füllen, darin aufschichten und auf Tellern anrichten. Die Kartoffel- Meerrettich-Suppe noch einmal kurz mixen und um den Servierring herum auf die Teller geben. Schließlich noch ein wenig Meerrettich mit einer Reibe über die Suppe und das Tatartürmchen geben, den Servierring abnehmen und das Gericht servieren.

Steffen Henssler am 03. 04. 2012