

## Kalte Kartoffel-Suppe mit Sauerampfer

### Für 2 Personen

2 Schalotten	50 g geräucherter Bauchspeck	300 g Kartoffeln, mehlig
1 EL Butter	500 ml heller Kalbsfond	1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer	30 g Lauch	30 g Sellerie
30 g Karotte	25 g frischer Sauerampfer	80 ml Sahne
2 EL Forellenkaviar		

Schalotten und schälen und fein schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Die Schalotten in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Speck zugeben und mit anschwitzen. Dann Kartoffelwürfel dazugeben, mit Kalbsfond aufgießen, Lorbeerblatt, etwas Salz und Pfeffer zugeben und ca. 20 Minuten kochen, bis die Kartoffeln weich sind. In der Zwischenzeit Lauch, Sellerie und Karotten putzen bzw. schälen und in feine Würfel schneiden, diese separat in Salzwasser blanchieren und abtropfen lassen. Sauerampfer waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Wenn die Kartoffeln gar sind, die Suppe mit einem Pürierstab mixen und durch ein feines Sieb passieren. Sahne zugeben, die Suppe nochmals aufkochen und abschmecken. Den Sauerampfer zugeben und kurz durchrühren. Die Suppe schnell abkühlen lassen. In gekühlte Teller die Gemüsewürfel geben und mit der kalten Suppe auffüllen. Mit dem Forellenkaviar garnieren.

Otto Koch Freitag, 18. Juni 2010