

# Brennnessel-Suppe mit Lachs-Wan-Tan

## Für zwei Personen

### Für die Suppe:

1 Bund Brennnessel	3 Kartoffeln	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	200 ml Weißwein	500 ml Gemüfefond
500 ml Sahne	Pflanzenöl	Eiswasser
1 Prise Muskat	Salz	Pfeffer

### Für die Wan-Tan:

6 Wan-Tan-Blätter	1 kleines Stück Lachsfilet	200 ml kalte Sahne
1 Ei	Salz	

### Für die Suppe:

Küchenhandschuhe anziehen und Brennnesseln gründlich waschen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Kartoffeln schälen und fein würfeln.

In einem ausreichend großen Topf Wasser aufkochen und die Brennnesseln darin ganz kurz blanchieren. Das Wasser sollte kochen, wenn man die Brennnesseln dazu gibt und dann kann man es sofort vom Herd nehmen und die Brennnesseln auch schon wieder abgießen und in Eiswasser oder kalt Wasser abschrecken.

In einem Topf Öl erhitzen, Kartoffeln und Zwiebeln darin goldbraun anbraten, Knoblauch dazugeben und alles mit dem Weißwein ablöschen und mit Fond auffüllen. Ca.10 Minuten einkochen lassen, bis die Kartoffeln bissfest sind. Ausgedrückte Brennnesseln dazugeben. Vom Herd nehmen die Sahne dazugeben und mit dem Pürierstab oder im Standmixer gut pürieren. Alles pürieren, bis die Brennnessel-Cremesuppe die gewünschte Konsistenz und Farbe hat. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Um die brennenden Härchen zu zerstören, kann man Brennnesseln auch mit einem Nudelholz überwalzen, Brennnesseln kurz in warmes Wasser legen und mit einem Tuch auswringen, mit einem Messer über die Pflanzenteile streifen oder Brennnesseln mixen.

### Für die Wan-Tan:

Ei trennen. Wan-Tan-Blätter mit Eiweiß einstreichen. Lachsfilet kleinschneiden und in einem Multi-Zerkleinerer zusammen mit etwas Salz und kalter Sahne kurz mixen. Farce in die Mitte des Wan-Tan-Blatts geben und Teig zu einem Dreieck zuklappen. In einem Topf mit kochendem Wasser gar kochen, herausnehmen, abtropfen lassen und im tiefen Teller anrichten.

Nelson Müller am 25. Mai 2023