

# Holsteinische Champagner-Kartoffel-Suppe mit Knurrhahn

## Für 4 Personen

600 g Heidekartoffeln	2 Schalotten	3 Zehen Knoblauch
110 g Butter	1 Limette, unbehandelt	700 ml Geflügelfond
200 ml Champagner	1 Knurrhahn	60 ml Olivenöl
2 Zweige Thymian	2 Scheiben Toastbrot	1 Ei
50 g Okraschoten	Pfeffer	Schnittlauch
Muskatnuss	Salz	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Schalotten und eine Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. Beides zusammen mit den Kartoffeln in 30 Gramm heißer Butter anschwitzen. Mit Geflügelfond und 150 Milliliter Champagner ablöschen. Einmal aufkochen lassen und etwa 20 Minuten weich garen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Den Saft der Limette auspressen und die Schale abreiben. Einen Teil der Kartoffeln beiseite legen. Die restlichen Kartoffeln mit einer Gabel grob zerdrücken. Anschließend durch ein Sieb passieren und in den Topf zurück geben. Nochmals aufkochen, mit Limettensaft, etwas Butter und 50 Milliliter Champagner abschmecken. Den Knurrhahn filetieren und entgräten. Die Filets jeweils halbieren. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen und in 30 Milliliter heißem Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten. Zwei Knoblauchzehen und Thymian mit in das Bratfett geben. Das Toastbrot entrinden und fein mahlen. Die restliche Butter schaumig schlagen, Toastbrot und Eigelb zufügen und die Masse mit Salz, Pfeffer und fein abgeriebener Limettenschale abschmecken. Die Gratiniermasse auf den Filets verteilen und im vorgeheizten Backofen circa zehn Minuten überbacken. Die Okraschoten waschen, putzen und in Scheiben schneiden. 30 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Okraschoten darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelsuppe in tiefen Tellern anrichten, die Okraschoten und Kartoffelwürfel hinein geben und jeweils ein Fischfilet darauf anrichten. Nach Belieben mit Schnittlauchröllchen garnieren.

Johann Lafer am 10. Dezember 2010