

Steckrüben-Schaum-Süppchen mit Enten-Wan-Tan

Für vier Portionen

Für das Schaumsüppchen:

1 Steckrübenknolle, ca. 350 g	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
1 Chilischote	50 g frischer Ingwer	2 EL Rapsöl
500 ml Geflügelfond	200 ml Schlagsahne	1 TL fruchtiges Curry
Salz, Chili		

Für die Wan Tan:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	20 g frischer Ingwer
1 kleine rote Chilischote	100 g geräucherte Entenbrust	100 g gewolfte Entenfleisch
1 TL süßer Senf	1 Eigelb	4 Blätter Wan-Tan-Teig
Salz, Pfeffer	Pflanzenfett	4 Zweige Kerbel

Für das Schaumsüppchen die Steckrübe schälen und in grobe Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Chilischote der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Schote ebenso fein würfeln. Den Ingwer schälen und würfeln. Nun das Rapsöl in einem Topf erhitzen. Die Schalotten und den Knoblauch zugeben und darin andünsten. Danach Steckrübenwürfel, Chili und Ingwer zufügen und für circa drei Minuten andünsten. Den Suppenansatz mit Fond ablöschen und mit der Sahne aufgießen. Die Suppe nun mit geschlossenem Deckel 15 bis 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Wenn die Steckrübe weich ist, alles mit einem Stabmixer fein pürieren und die Suppe durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen. Zum Schluss die Suppe mithilfe eines Stabmixers aufschäumen und mit feinem Salz, Chili und fruchtigem Curry verfeinern. Für die Wan-Tan-Füllung Schalotte, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Die Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und ebenso würfeln. Die geräucherte Entenbrust in Würfel schneiden. Das gewolfte Entenfleisch sowie die geräucherte Brust mit den Schalotten-, Knoblauch-, Chili- und Ingwerwürfeln, sowie dem Senf in eine Schüssel geben, gut vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Hiernach die Füllung mittig auf den Wan-Tan-Teig legen. Die Ränder mit Eigelb einpinseln und die Randspitzen zusammen führen. Dann die Spitzen andrücken. Kurz vor dem Servieren die Wan-Tan-Taschen kurz knusprig im erhitzten Pflanzenfett ausbacken und auf Küchenpapier zum Abtropfen legen. Die Teigtaschen zur aufgeschäumten Suppe geben und mit Kerbel vollenden.

Johann Lafer am 08. Februar 2014