

Steckrüben-Suppe mit Birne und geräuchertem Heilbutt

Für 2 Portionen

1/2 Steckrübe (ca. 500 g)	1 Birne	250 g geräucherter Heilbutt
250 ml Sahne	50 ml Portwein	100 ml Weißwein
700 ml Geflügelbrühe	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
Prise Zucker	Prise Chili	Salz
Pfeffer	Dill zur Garnitur	

Die Steckrübe halbieren und großzügig schälen. Damit die Steckrübe gleichmäßig gar wird, sollte sie in gleich große Stücke geschnitten werden. Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit Olivenöl andünsten. Die Steckrübenwürfel zu den Zwiebeln und dem Knoblauch geben und darin anschwitzen. Zu dem Gemüse eine Prise Zucker geben und leicht anrösten lassen. Das Steckrübengemüse mit einem Schuss Portwein ablöschen. Außerdem etwas Weißwein für einen leicht säuerlichen Geschmack dazugeben. Das Steckrübengemüse nun mit dem Fond auffüllen und ca. 15 Minuten kochen lassen, bis es weich gekocht ist. Nach der Garzeit die Sahne dazugeben und nochmals kurz aufkochen lassen. Währenddessen die Birne schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Birnenstücke in die kochende Sahne geben und nur noch eine halbe Minute mit kochen lassen. Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Damit die Suppe noch feiner wird, die pürierte Suppe durch ein Sieb gießen und in einem separaten Topf auffangen. Zuletzt noch mit Salz und Chili abschmecken. Die feine Steckrübensuppe mit einer Schöpfkelle auf Tellern anrichten. Im letzten Schritt das Fleisch vom geräucherten Heilbutt mit einem Löffel ausheben und zu der Suppe geben. Mit Dill verzieren.

Steffen Henssler am 01. 02. 2012