

Kartoffel-Schaum-Suppe, Garnelen, Lachs, Kräuterbaguette

Für zwei Personen

300 g mehlig Kartoffeln	4 Scheiben Räucherlachs	4 Riesen-Garnelen
100 g Roquefort-Käse	1 Blatt Strudelteig	1/2 Baguette
1 Zitrone	1 Zwiebel, klein	2 Knoblauchzehen
1 Bund Dill	2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Schnittlauch
2 Zweige Pimpinelle	125 ml trockener Weißwein	375 ml Gemüsefond
60 ml Sahne	50 g Butter	Olivenöl
weißer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in mittelgroße Stücke schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig andünsten. Den Wein und den Gemüsefond hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Anschließend die Kartoffeln in den Topf geben und zugedeckt etwa 20 Minuten köcheln lassen. Aus dem Strudelteigblatt etwa fünfzehn mal acht Zentimeter große Stücke ausschneiden. Die Ränder mit Wasser befeuchten, jeweils ein Stück Käse darauflegen und gut in den Strudelteig einpacken. Die Strudelteigpäckchen in den vorgeheizten Backofen geben und etwa sieben Minuten backen lassen. Die Riesen-Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Riesen-Garnelen darin kurz anbraten. Den Räucherlachs aufrollen und mit Zahnstochern feststecken. Für die Kräuterbutter etwas Dill, die Petersilie, die Pimpinelle und den Schnittlauch waschen, trocknen und fein hacken. Die Knoblauchzehen abziehen. Die Butter schaumig aufschlagen. Die fein gehackten Kräuter hinzugeben, die Knoblauchzehen hineinpressen und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die gegarten Kartoffeln in dem Fond pürieren. Die Sahne unterrühren und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Suppe etwas aufschäumen. Den restlichen Dill waschen, trocknen und die Suppe mit ein paar Dillspitzen garnieren. Das Baguette in Scheiben schneiden und zwei der Scheiben mit der Kräuterbutter bestreichen. Die Kartoffelschaumsuppe in einem tiefen Teller anrichten, die Beilagen auf dem Tellerrand drapieren und servieren.

Hans-Jürgen Schafhirt am 06. März 2012