

Räucherfisch-Suppe mit Mecklenburger Götterspeise

Für zwei Personen

Für die Räucherfisch-Suppe:

1 geräucherte Forelle	150 g Räucherspeck	3 mehligk. Kartoffeln
1 weiße Zwiebel	1 Zitrone, Saft	150 g Sahne
4 Lorbeerblätter	1 TL Kurkuma	2 g Safran
1 TL Zucker	10 weiße Pfefferkörner	Speisestärke
Pflanzenöl	Salz	

Für die Mecklenburger Götterspeise:

2 Sch. Vollkorntoast	1 Apfel, Elstar	1 Zitrone, Zesten, Saft
150 ml Crème double	100 g Frischkäse	Butter
2 TL gerieb. Meerrettich	Pfeffer	

Für die Räucherfisch-Suppe:

Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser mit zwei Lorbeerblättern zusammen garen. Forelle abziehen und vorsichtig filetieren. Schöne grätenfreie Filetstücke als Einlage beiseitelegen.

Zwiebel abziehen, grob zerteilen und in einem Topf mit Öl glasig andünsten. Mit Zucker karamellisieren lassen. Fischhaut, Fischkopf und Gräten mit dem Speck, restlichem Lorbeer, Pfeffer und etwas Wasser in den Topf mit der Zwiebel geben. Aufkochen und dann etwas ziehen lassen. Je nach Geschmack mit Salz nachwürzen. Der Fond soll einen schönen starken Rauchgeschmack haben und soll kräftig salzig sein.

Dann Suppe abseihen und auffangen. Mit weichgekochten Kartoffeln und Sahne aufmixen und mit Kurkuma und wenig Safran färben. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Für die Mecklenburger Götterspeise:

Toast entrinden und in sehr feine Würfel schneiden. In einer Pfanne, zunächst ohne Fett, anrösten. Dabei ständig schwenken, Butter zugeben und langsam sehr feine Croûtons ausbraten. Zitrone heiß abwaschen und Zesten abreißen. Dann halbieren und auspressen. Apfel schälen und sehr fein würfeln. In einer anderen Pfanne mit geschmolzener Butter kurz schwenken, Zitronensaft zufügen und auskühlen lassen. Meerrettich mit Crème double, Frischkäse, Pfeffer und ein paar Zitronenzesten mischen.

In einem Cocktailglas oder kleinem Dessertglas abwechselnd Croûtons, Apfel, Meerrettich einschichten, die letzte Cremeschicht dekorativ aufspritzen.

Kira Ludwig am 09. April 2024