

Meerrettich-Suppe, Lachs-Apfel-Crostini, Riesen-Garnelen

Für 2 Personen

100 g Lachsfilet, ohne Haut	2 Riesen-Garnelen	1 mehlig kochende Kartoffel
1 Stange Meerrettich	1 Knoblauchzehe	1 Apfel
1 Zitrone	1 Zwiebel	1/2 Baguette
75 g Sahnemeerrettich	200 ml Geflügelfond	100 ml Sahne
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Stufe 'Grill' vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls in Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und Kartoffeln darin anbraten. Den Geflügelfond, die Sahne und den Sahnemeerrettich hinzufügen und bei schwacher Hitze zehn Minuten kochen. Die Meerrettichstange schälen, waschen, in Scheiben schneiden und in die Suppe geben. Sobald der Meerrettich weich ist, die Suppe pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Den Apfel und den Lachs vermengen. Anschließend die Zitrone halbieren, den Saft auf das Gemisch träufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Baguette in Scheiben schneiden und die Apfel-Lachs-Mischung auf das Baguette geben. Anschließend zum Garen für circa fünf Minuten in den Backofen geben. Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Die Knoblauchzehe abziehen, andrücken und in die Pfanne geben. Die Riesen-Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien und in der Pfanne anbraten. Die Meerrettichsuppe mit den Riesen-Garnelen garnieren und mit den Lachs-Apfelcrostinis auf Tellern anrichten und servieren.

Bernd Prochaska am 29. November 2011