

Semmelkrensuppe mit roh Saibling und Croûtons

Für zwei Personen

Für den Saibling:

200 g Saiblingsfilet	1 Zitrone, Abrieb, Saft	1 Orange, Abrieb, Saft
4 Zweige Dill	10 g Wacholderbeeren	10 g Rosa Pfefferbeeren
2 TL braunen Zucker	3 g Pöckelsalz	3 g Meersalz
2 TL schwarze Pfefferkörner		

Für die Suppe:

1 Wurzel Kren	1 Zwiebel	2 weiße Brötchen
50 g Butter	50 g Sauerrahm	100 ml Sahne
300 ml Milch	300 ml Gemüfefond	125 ml trockener Weißwein
½ Bund Schnittlauch	5 Zweige Kerbel	½ Beet Kresse
50 g getrock. Beifuß	50 g gerebeltes Bohnenkraut	Muskatnuss
2 TL Speisestärke	Salz	Pfeffer

Für die Croûtons:

1 Scheibe Schwarzbrot	1 Scheibe Graubrot	30 g Butter
-----------------------	--------------------	-------------

Für die Garnitur:

30 g Forellenkaviar

Für den Saibling:

Die Wacholderbeeren, Pfefferbeeren, Meersalz, Pöckelsalz und Pfeffer in einer Pfanne erwärmen und danach mörsern. Saibling gemeinsam mit Zitronen- und Orangenabrieb, Dill und dem Saft aus einer halben Zitrone und halben Orange und den gemörserten Gewürzen in einen Gefrierbeutel geben und 20 Minuten ziehen lassen. Wenn möglich, dann in warmem Wasser ziehen lassen (nicht heißer als 30 Grad).

Anschließend den Fisch aus der Marinade nehmen, parieren und in Tranchen schneiden.

Für die Suppe:

Zwiebel abziehen, hacken und in Butter glasig anbraten, mit Weißwein ablöschen. Mit Fond aufgießen, etwas einkochen lassen und dann 200 ml Milch und die Sahne hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Außerdem Bohnenkraut und Beifuß einrühren. Kren fein reiben und dazugeben. Brötchen in 100 ml Milch einweichen und ausdrücken. Ein Brötchen klein zupfen und mit in die Suppe geben und alles pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz das zweite Brötchen hinzugeben und pürieren bis die Suppe sämig ist. Zum Schluss den Sauerrahm einrühren.

Für die Croûtons:

Brot in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter anrösten und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Wenn nötig im Ofen rösten bis sie knusprig sind.

Für die Garnitur:

Den Fisch auf einem tiefen Teller anrichten, mit den Kräutern, Croûtons und Forellenkaviar garnieren, Suppe à Part in eine Sauciere geben und servieren.

Dennis Kunze am 30. Januar 2024