

Zuckerschoten-Cremesuppe mit Tatar vom Wolfsbarsch

Für zwei Personen

Für die Suppe:

250 g Zuckerschoten	60 g Babyspinat	150 g Sellerieknolle
30 g Lauch	2 kleine Zwiebeln	1 Limette, Abrieb, Saft
30 g Butter	250 ml Sahne	50 ml Weißwein
500 ml Gemüsefond	2 Zweige Thymian	Piment d'Espelette
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Tatar:

2 Wolfsbarschfilets à 125 g	1 Schale Gartenkresse	1 Limette, Saft
Piment d'Espelette	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

essbare Blüten, gern blau	Piment d'Espelette
---------------------------	--------------------

Für die Suppe:

Die Zwiebel abziehen und in grobe Würfel schneiden. Zuckerschoten, Spinat, Sellerie und Lauch waschen und putzen. Sellerie in grobe Würfel, den Lauch in Scheiben schneiden.

Butter erhitzen, Gemüse dazugeben und darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Fond auffüllen. Aufkochen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Dann Sahne und Thymian zugeben, nochmal 10 Minuten köcheln lassen. Thymian entfernen, dann die Suppe fein pürieren. Zuckerschoten und Spinat in Salzwasser blanchieren, abschrecken und Wasser etwas ausdrücken. Suppenansatz, Zuckerschoten und Spinat im Mixer 5 Minuten auf höchster Stufe pürieren. Dann nochmals passieren.

Suppe erwärmen und mit Olivenöl, Piment d'Espelette, Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Mit Limettenabrieb garnieren.

Für das Tatar:

Fisch von Gräten und Haut befreien und fein würfeln.

Mit Olivenöl, Limettensaft, Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Gartenkresse vermengen.

Für die Garnitur:

Einen kleinen Ausstechring in die Mitte des Tellers setzen und das Tatar darin anrichten. Mit restlicher Gartenkresse, Blüten und Piment d'Espelette garnieren.

Suppe mit Stabmixer schaumig aufmixen und angießen.

Gregor Wagner am 23. Juli 2024