

Kopfsalat-Suppe mit Ingwer und Bach-Saibling

Für 2 Personen

1 Kopfsalat, à 400 g	100 g Bachsaiblingsfilet	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Knolle Ingwer, klein	1 Limette
100 ml Gemüsefond	50 ml Sahne	1 TL Limonenöl
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Herzen der Kopfsalate für die Einlagen herausschneiden. Die restlichen Blätter zupfen, waschen und trocken schleudern. Die Salatblätter in kochendem Wasser blanchieren, bis sie zusammenfallen und anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Etwas Butter in einem Topf erhitzen und den Knoblauch und die Schalotten glasig anbraten. Anschließend mit dem Geflügelfond aufgießen und aufkochen lassen. Die Salatblätter und die restliche Butter in den Topf geben und pürieren. Den Ingwer schälen und reiben. Die Suppe mit etwas Ingwer und Salz abschmecken. Den Fisch waschen und trocken tupfen. Die Schale der Limette reiben und den Fisch mit dem Limettenabrieb und Ingwer würzen. Anschließend mit Olivenöl beträufeln und im Backofen 8-10 Minuten garen. Die Salatherzen in Streifen schneiden. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Salatherzen darin anschwitzen. Mit Salz, Limonenöl und etwas geriebenen Ingwer würzen. Die Kopfsalatstreifen in tiefen Tellern anrichten. Die Bachsaiblingsfilets auf die Streifen setzen. Die Sahne schlagen und unter die Suppe mixen. Die Suppe eingießen und servieren.

Cornelia Poletto am 10. Februar 2012