

Aus der Hado-Küche: Ein Suppenrezept

Restaurant Services

Meerrettichschaumsuppe mit geräucherter Forelle

für 4 Personen:

15 g	Butter
15 g	Zwiebeln, fein gewürfelt
¼	Knoblauchzehe, fein gewürfelt
0,50 l	Gemüsebrühe (am besten frisch gekocht)
25 g	Kartoffeln, gewürfelt
50 g	Sahne
50 ml	Weißwein
½ TL	Zitronensaft
knapp 40 g	Tafelmeerrettich aus dem Glas feines Meersalz, etwas Rohrzucker, weißer gemahlener Pfeffer
125 ml	Wasser
25 g	feines Meersalz
25 g	Rohrzucker
12,5 g	Suppengemüse, klein geschnitten Zesten von 1/8 Zitrone
1	Wacholderbeere
etwa 200 g	Forelle Rooibusch
½	Thymianzweig
½	Rosmarinzweig
6	Grissini
1 TL	Wakame-Algen (instant)

Aus der Hado-Küche: Ein Suppenrezept

Restaurant Services

Meerrettichschaumsuppe mit geräucherter Forelle

Salz und Rohrzucker vollständig in Wasser auflösen, Gemüse, Zitronenzesten, Wacholderbeere und Pfeffer dazu geben und eine halbe Stunde ziehen lassen.

Die Forelle gut säubern, filetieren, die Gräten ziehen und die Haut entfernen. Die Filets in jeweils 4 schräge Stücke schneiden und 2 Stunden in der Marinade ziehen lassen. Anschließend gut abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Zwiebeln und Knoblauch in Butter farblos anschwitzen. Gemüsebrühe und Kartoffeln dazu geben und etwa ½ Stunde kochen lassen. Sahne, Weißwein, Zitronensaft und Meerrettich dazu geben und fein pürieren. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen.

Den Wokboden mit Rooibusch, Thymian und Rosmarin auslegen und über Hitze zum Räuchern bringen. Den Gitteraufsatz aufsetzen, die Wakame-Algen darauf verteilen, dann die Fischstücke darauf legen. Den Wokdeckel aufsetzen und die Forelle bei wenig Hitze ca. 10–12 Minuten warm räuchern.

Vor dem Servieren die Suppe mit dem Standmixer aufschäumen, die Wakame-Algen und die Forellenstücke dekorativ in die Suppe legen und mit den Grissini garnieren.

Rezept von byodo Naturkost GmbH, München