

März 2013

Gelbe Kartoffelcremesuppe mit Lachs-Rose

Rezept für 3-4 Personen als kleines Hauptgericht
Für 4-6 Personen als Vorspeise

1 EL Butter	in einer Chromstahlpfanne schmelzen
1 grosse Schalotte, gehackt	darin andünsten
500g mehlig kochende Kartoffeln, gerüstet, gewürfelt	mitdünsten
1dl Weisswein	ablöschen
7dl Gemüse- oder Rindsbouillon	zufügen, gut rühren, damit die Kartoffeln nicht ankochen. Auf kleinem Feuer während ca. 15 Min. leise köcheln lassen, gelegentlich rühren
1dl Halbrahm	
100g Mascarpone	
1-2 Briefchen Safran	zugeben, mischen
	Suppe sehr fein pürieren
Evtl. Bouillon	evtl. verdünnen, je nach Konsistenz der Suppe
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen, abschmecken
1 Bund Schnittlauch, in Röllchen	am Schluss unter die Suppe mischen

GARNITUR:

Ca. 150g geräucherter Lachs, evtl. mit
Kräuter- und Gewürzmarinade
(Graved-Lachs)

Evtl. ganze Schnittlauchstängel,
schwarzer grober Pfeffer

ANRICHTEN:

Die Suppe in vorgewärmte Teller oder Suppentassen geben, den Lachs zu Rosetten drehen und darauf setzen, mit Schnittlauch, Pfeffer und einem Mascarponeklecks garnieren.

TIPP:

Suppe am Vortag zubereiten, nur noch erwärmen.