

April 2016

Schaumsüppchen mit Meerrettich aromatisiert und Lachs-Crêpe-Röllchen

Rezept für 4 Personen

VORBEREITUNGEN:

► Grundsuppe einen Tag im Voraus zubereiten und kühlstellen. Anderntags aufkochen und zum Schluss mit Meerrettich und geschlagenem Rahm verfeinern.

► Crêpe am Vortag zubereiten und kühlstellen.

CRÊPE- TEIG:

30g Mehl

1 Prise Salz

¾ dl Milch

1 TL Öl

1 grosses frisches Ei

1 EL Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

1 gehäufte EL Cantadou mit Meerrettich

100g Rauchlachs oder Gewürzschinken

Ein paar Tropfen Zitronensaft

Ein Hauch Pfeffer aus der Mühle

SCHAUMSÜPPCHEN:

1 EL Butter

2 Schalotten, grob gehackt

100g Fenchel, grob geschnitten

1dl Weisswein, trocken

1dl Vermouth oder Martini

5 dl Gemüsebouillon

1 EL weiche Butter

1 EL Mehl

Suppe

bindet 2 TL frischgeriebener Meerrettich
(oder 1 TL aus dem Glas)

1 ½ dl Rahm, steifgeschlagen
vorgewärmt

Fertige Crêpe

Grob gemahlener Pfeffer

Etwas Fenchelkraut oder Dill

zu einem glatten Teig rühren, danach mind. 20 Min.
quellen lassen

► In einer Bratpfanne mit wenig Butter eine dünne
Crêpe backen, herausnehmen, auskühlen lassen

hauchdünn auf die Crêpe streichen
fein und gleichmässig darauf verteilen

würzen, danach die Omelette satt einrollen

in einer Pfanne schmelzen

darin andünsten

ablöschen, etwas einkochen lassen

zufügen, zugedeckt ca. 20 Min. köcheln bis das Gemüse
weich ist

mit einer Gabel sehr gut vermischen, danach in die

einrühren

► Suppe fein pürieren, evt. durch ein Sieb streichen,
erneut in die Pfanne geben und köcheln bis sie

in die heisse Suppe einrühren, danach sofort in

Teller oder Tassen anrichten

in gut 1cm dicke Scheiben schneiden, auf den Tellerrand
legen oder mit einem Spiessli am Rand befestigen

als Garnitur verwenden