

Creemesuppe von der Süßkartoffel mit Räucherforelle u.Blätterteigkissen

Rezept für 6 Teller

300 g Süßkartoffeln, 200 g Möhren, 1 mittlere Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 20 g Ingwer, 1 L Gemüsebrühe, 0,1 L Weißwein, 5 Essl. Rapsöl, 2 geräucherte Forellenfilets, 100 g Blätterteig, 1 Eigelb, 0,1 L Sahne, 20 g Butter, 20 g geriebener Parmesan, Gewürze.

Süßkartoffeln, die Zwiebel und Möhren schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe und den Ingwer fein hacken. Jetzt alles zusammen in einem Topf in Rapsöl glasig anschwitzen, dann mit Weißwein ablöschen und diesen einreduzieren lassen. Anschließend die Gemüsebrühe zugeben und alles ca.30 Minuten zugedeckt köcheln. Die Suppe jetzt mit dem Pürierstab fein pürieren. Abschmecken mit Salz, Thymian, Pfeffer und einer Prise Curry. Zuletzt mit der flüssigen Sahne verfeinern. Die geräucherten Forellenfilets in 6 Teile schneiden und in der Butter lauwarm anschwitzen.

Blätterteigkissen: den Blätterteig in 2x2 cm große Stücke mit dem Teigrädchen schneiden, mit verrührtem Eigelb bestreichen und mit dem Parmesan bestreuen. Im Backofen bei 200 Grad Umluft 10 Minuten backen.

Zum Anrichten: Suppe in Teller oder Tasse füllen, Blätterteigkissen obenauf legen. Die Forellenfiletstücke auf einem Löffel extra zur Suppe mit anrichten.



Bild/ U.Großmann

