Frisch gekocht

Rezept von Alexander Fankhauser

Sauerkrautsuppe mit Räucherlachspalatschinke

40 Minuten/ aufwendig

Zutaten für 4 Personen

1 l Rindsuppe, 250 g Sauerkraut, 1 gehackte Zwiebel, Öl und Butter zum Braten, 3 gehackte Knoblauchzehen, 1/2 EL Stärkemehl, 2 EL Sauerrahm, Salz, Pfeffer.
Für die Lachpalatschinke: 250 ml Milch, 1 Ei, 1 Eidotter, 4 EL Mehl, Butter zum Backen; 200 g Räucherlachs in Scheiben, 1 Glas Lachskaviar, 2 EL Crème fraîche.
Zum Garnieren: Schnittlauch, Kren

Zubereitung

Für die Suppe die gehackte Zwiebel in einem geräumigen Topf in einem Öl-Butter-Gemisch glasig anschwitzen. Das Sauerkraut grob hacken und mit dem Knoblauch zugeben. Kurz angehen lassen und mit der Rindsuppe aufgießen. Das Kraut weich kochen und anschließend mit einem Stabmixer pürieren.

Den Sauerrahm mit dem Stärkemehl glattrühren und in die köchelnde Suppe einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus Mehl, Ei, Dotter und Milch einen glatten Palatschinkenteig herstellen. In einer beschichteten Pfanne in etwas aufschäumender Butter nach und nach gleichmäßige Palatschinken backen.

Die Palatschinken mit Crème fraîche bestreichen, mit Rauchlachs und Kaviar belegen und straff einrollen.

Die Sauerkrautsuppe in tiefen Tellern anrichten. Aus der Lachspalatschinke Stücke schneiden und diese mittig auf der Suppe platzieren. Mit Schnittlauch und frisch geriebenem Kren garniert servieren.