

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Kalte Frühlingskräutersuppe, Saiblingstatar, Kohlrabi, Senf, Schwarzbrot



35 Minuten / aufwendig

Zutaten für 4 Personen

Für die Frühlingskräutersuppe: 1 EL scharfer Senf, 1 TL Zucker, 200 ml Gemüsefond (oder Wasser), 70 ml weißer Balsamico-Essig, 250 g Gurken, 100 g Erbsen (blanchiert), 100 g Frühlingskräuter (z. B. Giersch, Gundelrebe, Bärlauch, Kerbel, Vogelmilch (grob gehackt), oder alternativ Petersilie, Basilikum, Kerbel, Schnittlauch, Estragon, usw. ...) 200 ml Olivenöl; Salz, Pfeffer.

Für das Saiblingstatar: 400 g Seesaiblingsfilet (rotfleischig), Salz, 6 EL Olivenöl, Saft und Schale von 1 Bio-Zitrone, 2 kleine Schalotten, 1 Kohlrabi, grobkörniger Senf.

Für die Schwarzbrot-Croutons: 250 g älteres Schwarzbrot, Salz, Olivenöl.

Zum Garnieren: etw. Sauerrahm, 100 g eingelegte ganze Senfkörner, gemischte Frühlingskräuter.

Zubereitung

Für die Suppe bis auf das Öl alle Zutaten in einen Standmixer geben und 2 Minuten mixen. Dann das Öl nach und nach einmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Saiblingstatar vom Saiblingsfilet die Haut abziehen. Fleisch in 1 cm-Würfel schneiden. Kohlrabi in 1 mm-Würfel schneiden. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. In ein Sieb geben und mit heißem, Wasser spülen. Alle geschnittenen Zutaten mit dem Olivenöl, geriebener Zitronenschale und Zitronensaft marinieren, mit grobem Senf und Salz verfeinern.

Das Schwarzbrot in Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Würfel zugeben, salzen und knusprig rösten.

Das Tatar mit einem Anrichtering auf Tellern platzieren, Suppe zugießen, mit Croutons, Sauerrahm, Senfkörnern, sowie Kräutern und Blüten servieren.