Benötigte Zutaten

Rote Rüben - Räucherforellen-Tatar	
1	Räucherforellenfilet
120 g	Rote Rüben
1 EL	Kren (gerieben)
75 ml	Premium Schlagobers
Kartoffelschaumsuppe	
600 g	Kartoffeln
200 g	Pastinaken
20 g	Premium Teebutter
1	Zwiebel (groß)
1 l	Gemüsesuppe
2	Thymianzweige
150 ml	Premium Schlagobers
2 EL	Premium Sauerrahm
	Salz, Pfeffer
Zum Garnieren	
125 ml	Premium Alpenmilch (für den Milchschaum)
4	Thymianzweige (klein)

Kartoffelschaumsuppe

mit Rote Rüben - Räucherforellentatar

Anleitung

Zubereitung Rote Rüben - Räucherforellen - Tatar:

1. Die roten Rüben garen (ideal im Dampfgarer) und anschließend schälen.

2. In sehr feine Stücke hacken.

3. Das Schlagobers aufschlagen, mit dem geriebenen Kren vermischen und unter die roten Rüben heben.

4. Die Räucherforelle fein hacken und unterheben.

Zubereitung Kartoffelsuppe:

5. Zuerst die Zwiebel schälen, putzen und fein würfeln, Kartoffeln und die Pastinaken schälen und in ca. einen Zentimeter große Würfel schneiden.

6. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.

7. Die Kartoffeln hinzufügen und unter Rühren anrösten.

8. Optional mit einem Schuss Weißwein ablöschen.

9. Mit Gemüsesuppe aufgießen sowie zwei Thymianzweige hinzufügen und für ca. 20 bis 25 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen.

10. Die Thymianzweige entfernen und die Suppe fein pürieren. Schlagobers und Sauerrahm hinzufügen, die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals fein aufschäumen.

11. Die Suppe mit dem Rote-Rüben-Tatar in Tassen oder Schalen füllen.

12. Mit Milchschaum garniert servieren.

Ein Rezept von
cookingcatrin.at