

Gerhardts Rezept des Monats

Luftiges Kräutersüppchen mit Lachszigarre

Zubereitung Kräutersüppchen

1. Kartoffeln und Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Die Kräuter zupfen, einige Spitzen zum Anrichten beiseite stellen.
2. Butter leicht bräunen, die Schalotten- und Kartoffelwürfel darin anschwitzen und salzen (vor der Zugabe der Milch, sonst gerinnt diese!).
3. Kalbsfond und Milch dazugießen und ca. 6 - 8 Minuten leise köcheln lassen. Kräuter zufügen, 2 Minuten mitköcheln lassen. Die Suppe fein pürieren, danach durch ein Sieb passieren und mit Pfeffer abschmecken.
4. Ist die Suppe sehr dünn, wird sie mit einem Eigelb, das mit einer Prise Mehl vermischt wurde, gebunden; die Suppe darf aber dann nicht mehr kochen, sonst gerinnt das Ei.
5. Kurz vor dem Servieren aufschäumen und mit den restlichen Kräuterspitzen und den Blüten anrichten.

Zubereitung Lachszigarre

1. Den Lachs 15 Minuten ins Gefrierfach legen und anschließend in 2 cm große Stücke schneiden.
2. 200 g Fisch mit Salz, Cayennepfeffer und 100 ml Sahne im Mixer fein pürieren, die restliche Sahne zugeben und nochmals zu einer glatten Farce pürieren. Mit Salz und 1 Spritzer Limettensaft abschmecken.
3. Die restlichen Lachswürfel nochmal halbieren und mit der Farce mischen. 15 Minuten kaltstellen.
4. Dann die Farce in 6 Portionen teilen. Jeweils eine Portion auf der unteren Seite eines Teigblattes verteilen, dabei 3 cm zum Rand frei lassen, die Teigränder mit Eiweiß bestreichen. Die beiden Längsseiten des Teigs über die Füllung schlagen und den neu entstandenen Rand mit verquirltem Eiweiß bestreichen. Teig und Füllung fest einrollen, dabei darauf achten, dass alles gut verschlossen ist. Restliche Farce und restliche Teigblätter ebenso verarbeiten.
5. Öl in einem hohen breiten Topf auf 170° C erhitzen. Frühlingsrollen in zwei Portionen darin unter Wenden 4 - 5 Minuten goldbraun frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und gleich servieren.

Zutaten für 6 Portionen

Für das Süppchen:

150 g mehlig kochende Kartoffeln
3 Schalotten
2 Bund Frankfurter Grüne Soße-Kräuter (oder 1 Packung, wenn es sich um die große weiße Papierpackung mit „Original Frankfurter Soße“ handelt)
50 g Butter
Salz
600 ml Kalbsfond
600 ml Milch
Pfeffer
evt. 1 Eigelb und 1 Prise Mehl
einige essbare Blüten und Kräuterspitzen zum Anrichten

Für die Lachszigarre:

300 g Lachsfilet
Cayennepfeffer
Salz
300 ml Schlagsahne
3 EL Limettensaft
6 Blätter Frühlingsrollenteig (24 x 24 cm, aus dem Asialaden)
2 Eiweiß
Öl zum Frittieren

Gerhardts Weinempfehlung

Zum Kräutersüppchen aus Kräutern der Frankfurter Grünen Soße wird eine Lachszigarre serviert. Dafür wird Lachsфарce im Frühlingsrollenteig frittiert. Hierzu empfehlen wir einen trockenen Weißwein vom Grauen Burgunder.

