



BODENSEE-REZPT VON TRICKYTINE

Apfel-Petersilienwurzel-Cremesuppe

mit geräuchertem Bodensee-Saibling und Sauerteigbrot-Croutons

Die Suppe vereint die hervorragenden Bodensee-Geschmäcker auf besonders köstliche Art und Weise: Die feine Süße des Gala-Apfels. Den trockenen, spritzigen Grauburgunder. Das wunderbare Raucharoma des feinen Saiblings. Eine Vorspeise, die so richtig toll nach Bodensee schmeckt!

ALS VORSPEISE FÜR 4 PERSONEN

Für die Suppe:

- 2 EL Olivenöl oder Rapsöl
- 1 Zwiebel, z. B. Höri-Bülle vom Bodensee
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Apfel vom Bodensee (z. B. Gala), geschält, entkernt und in Würfel geschnitten
- 1 Kartoffel, mehlig kochend, geschält und in Würfel geschnitten (ca. 150 g)
- 2 Petersilienwurzeln, geschält und in Würfel geschnitten (ca. 300 g)
- 150 ml Grauburgunder vom Weingut Aufricht
- 600 ml Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 100 g Sahne
- 30 g Blattpetersilie

Zum Würzen:

Je eine gute Prise Salz, Pfeffer
Frischer Abrieb von Muskat und einer halben Bio-Zitrone

Zum Anrichten:

1/2 kleiner Bodensee Apfel (z. B. Gala), in Würfel geschnitten
1 Saiblingsfilet vom Bodensee, geräuchert
4 Scheiben Sauerteig-Baguette, gewürfelt
3 Esslöffel Olivenöl oder Rapsöl zum Rösten der Croutons
1 EL Crème fraîche
Einige rote Pfefferkörner

1. Zwiebel, Knoblauch, Apfel, Petersilienwurzel, Kartoffel schälen und fein würfeln.
2. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel in Olivenöl oder Rapsöl glasig andünsten, Apfel-, Kartoffel- und Petersilienwurzel-Würfel zugeben, kurz mit anschwitzen.
3. Dann mit dem Weißwein ablöschen und die Gemüsebrühe sowie das Lorbeerblatt zugeben.
4. Alles etwa 25–30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Zutaten schön weich gegart sind.

5. In der Zwischenzeit die Baguettescheiben in Croutons schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl oder Rapsöl goldbraun rösten.
6. Den geräucherten Saibling mit der Hand in kleine Portionen zupfen.
7. Die Petersilienblätter vom Stiel zupfen und gründlich waschen.
8. Das Lorbeerblatt aus der Suppe entfernen.
9. Petersilienblätter und Sahne zur Suppe hinzugeben, einmal kurz aufkochen lassen und dann mit dem Stabmixer oder Mixer cremig aufmixen. Dann die Suppe von der Hitze nehmen.
10. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenabrieb abschmecken.
11. Apfelwürfel und den gezupften, geräucherten Saibling in die Suppenschüssel geben und mit der heißen Suppe auffüllen.
12. Mit den Croutons, etwas Creme fraîche und rosa Pfefferbeeren toppen.
13. Guten Appetit!