

Sauerkrautrahmsuppe mit Rauchlachs

Der besondere Clou an diesem Rezept ist die Kombination von rustikalem Sauerkraut und edlem Lachs.

Zutaten

500g Sauerkraut
1 Schalotte
200g Kartoffeln
2 EL Butter
1 dl Wein
8dl Bouillon
1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren
2dl Rahm
Salz
4 Scheiben Rauchlachs

Zubereitung

Etwa 45 Minuten

- 1** Das Sauerkraut in ein Sieb geben und unter kaltem Wasser gut spülen. Abtropfen lassen und grob hacken. Schalotte fein hacken. Kartoffeln in Würfel schneiden.
- 2** In einer Pfanne die Butter schmelzen. Schalotte darin glasig dünsten, das Sauerkraut zugeben und kurz mitdünsten. Kartoffeln, Wein, Bouillon, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren beifügen und alles zugedeckt bei kleiner Hitze 30 Minuten leise kochen lassen. Den Rahm begeben und die Gewürze entfernen.
- 3** Die Suppe fein mixen, abschmecken und in Suppenteller verteilen. Den Rauchlachs zu Rosen formen und in die Suppe setzen.

Tipp

Ganz speziell: mit karamellisierten Ananasstücken und Lebkuchencroûtons.

