



BAYERISCHER MEERRETTICH G.G.A.

Suppe vom Bayerischen Meerrettich



ZUTATEN FOND:

2 Saiblinge (mittelgroß), geräuchert
100 ml Fränkischer Weißwein g.U.
500 ml Wasser
1 Lorbeerblatt
2 Pimentkörner
Salz, Pfeffer

ZUTATEN SUPPE:

200 ml Sahne
2 EL Speisestärke, angerührt
mit 2 EL Wasser
1 EL Bayerischer Meerrettich g.g.A.,
frisch gerieben
2 EL Schmand
Abrieb von ½ Bio-Zitrone

Saiblingskaviar

UNSER TIPP:

Für eine schnellere Variante kann anstatt des Saiblingsfonds auch Hühner- oder Rinderkraftbrühe verwendet werden.

ZUBEREITUNG:

Die Saiblinge filetieren. Aus dem Kopf die Kiemen entfernen, Haut abziehen und die Filets abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Im offenen Schnellkochtopf 100 ml Weißwein mit den Gewürzen auf zwei Drittel reduzieren lassen. Wasser und die Saiblingskarkassen zugeben. Topf verschließen und 35 Minuten auf Stufe 2 kochen. Druck ablassen und Deckel öffnen. Den Fond durch ein feines Sieb passieren und in einem Topf nochmals auf den Herd stellen. Die Sahne zugeben, die angerührte Stärke einrühren und aufkochen. Für 10 Minuten leicht köcheln lassen, dann mit Schmand, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Saiblingsfilets kurz im Ofen anwärmen. In die vorgewärmten Suppenteller legen, etwas Saiblingskaviar darauf anrichten, die Suppe angießen und etwas frischen Meerrettich darüber reiben.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck