

BIO WURZELGEMÜSE SCHAUMSUPPE



BIO WURZELGEMÜSE / SITKA COHO WILDLACHS / KRÄUTERSEITLINGE AUS DEM ZÜRİ OBERLAND

Zutaten für 10 Portionen

Bio Kartoffeln mehligkochend	200 g
Bio Karotten gross	200 g
Bio Knollensellerie	150 g
Rote Zwiebel	1 Stk
Gemüsefond	1 l
Vollrahm	2,5 dl
Berner Jura Bergbutter	50 g
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico DOP Terre di Bari Castel del Monte	10 ml
Bio Kräuterseitlinge aus dem Züri Oberland Salz und Pfeffer	100 g
Sitka Coho Wildlachs Filet TK	600 g
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico DOP Terre di Bari Castel del Monte	10 ml
Salz und Pfeffer	

Das Gemüse und die rote Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

Anschliessend alles in Olivenöl andünsten und mit Gemüsefond ablöschen, würzen und ca. 20 Min. kochen lassen.

Die Suppe aufmixen, den Vollrahm dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

Den Wildlachs in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in Olivenöl leicht anbraten und im Ofen bei 90 Grad auf 56 Grad Kerntemperatur garen.

Die Kräuterseitlinge in der Butter kurz sautieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und bis zum Anrichten warm stellen.

Die Suppe schaumig rühren, den Wildlachs und die Kräuterseitlinge im Teller anrichten und die Suppe aufgiessen.

Weintipp:

Domaine La Colombe Mont-sur-Rolle, La Côte AOC