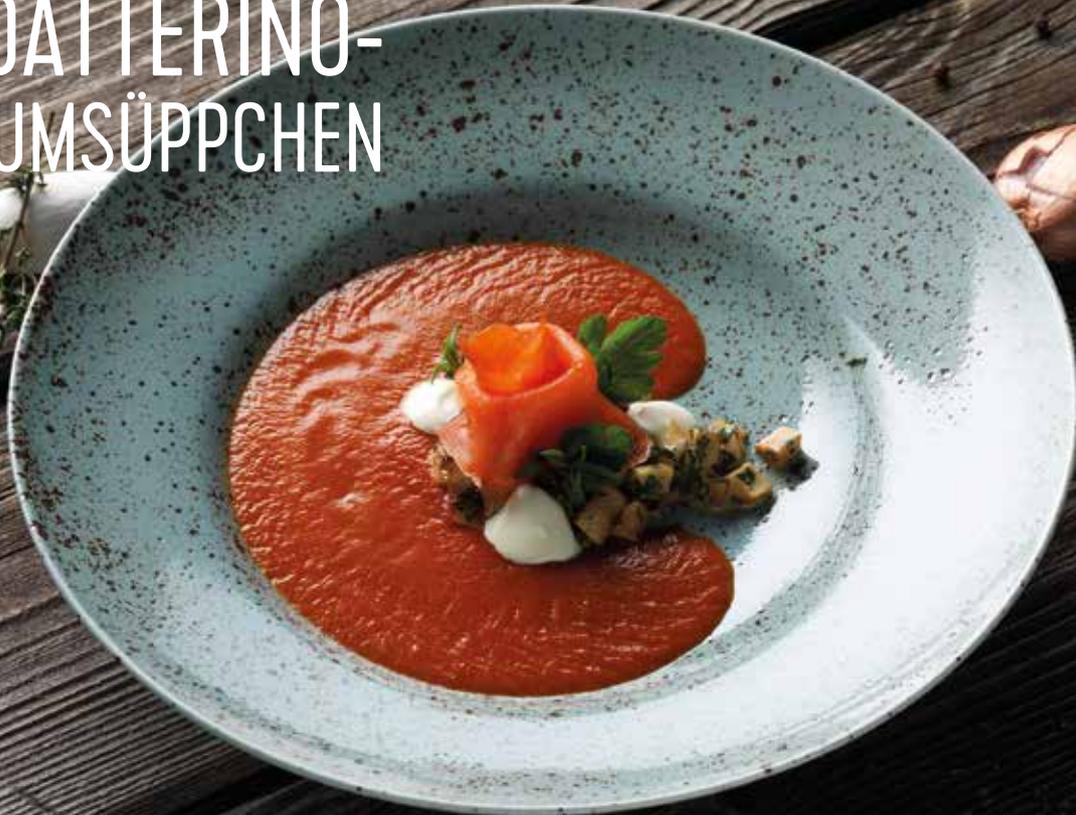


BIO DATTERINO- SCHAUMSÜPPCHEN



BIO DATTERINO-SCHAUMSÜPPCHEN UND BIO KRÄUTERSEITLING-RAGOUT MIT SITKA COHO WILDLACHS GERÄUCHERT

Rezept für 10 Portionen

Sitka Coho Wildlachs geräuchert	500 g
Bio Kräuterseitlinge aus dem Züri Oberland	250 g
Bio Datterino Tomaten	3 kg
Bio Karotten	200 g
Bio Zwiebeln	350 g
Knoblauch	50 g
Gemüsefond	5 dl
Rosmarin	5 g
Thymian	5 g
Glatte Petersilie	10 g
Weisswein	2,5 dl
Butter	10 g
Crème Fraîche	10 g
Bio Zitrone	1 Stk

Salz, Pfeffer weiss aus der Mühle, Olivenöl

Die Karotten, Zwiebeln und den Knoblauch rüsten, grob klein schneiden und in Olivenöl langsam anschwitzen. Mit Weisswein ablöschen und einreduzieren. In der Zwischenzeit die Tomaten vierteln und zusammen mit dem Gemüsefond, etwas Salz und Pfeffer aufkochen. Für ca. 25 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen, anschliessend pürieren und passieren. 2/3 des Rosmarins und Thymians in die passierte Tomatensuppe geben, mindestens 15 Minuten ziehen lassen und wieder entfernen. Vor dem Servieren mit etwas Zitronensaft und Crème Fraîche abschmecken.

Die Kräuterseitlinge in ca. 1 x 1 cm Stücke schneiden und in Butter in einer Pfanne anziehen. Mit Weisswein ablöschen und einreduzieren. Den restlichen Rosmarin und Thymian klein schneiden und zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die gehackte Petersilie unter die Pilze ziehen.

Den Sitka Coho Wildlachs temperieren und auf dem Pilzragout in einem tiefen Teller anrichten. Mit der aufgeschäumten Tomatensuppe aufgiessen und servieren.