

Kartoffelcremesuppe mit Aal-Tatar

Zutaten für 4 Personen:

1 Rote Bete (100 g), Salz, ½ TL Wasabi-Paste, 1 TL Apfelessig, 1 TL Traubenkernöl, 3 Stiele Dill, 100 g geräuchertes Aalfilet (ohne Haut) Kartoffelsuppe: 80 g Schalotten, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 400 g mehlig kochende Kartoffeln, 20 g Butter, 150 ml Weißwein, 300 ml Gemüsefond, 300 ml Milch, 150 ml Schlagsahne, Salz, Pfeffer, 1-2 EL Apfelessig



Rote Bete in kochendem Salzwasser in 40–50 Min. garen. In kaltem Wasser abschrecken. Schalotten in dünne Streifen schneiden, Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne in feine Ringe schneiden. Kartoffeln schälen, in 1cm dicke Scheiben schneiden. Schalotten und Frühlingszwiebel in Butter glasig dünsten, Kartoffeln zugeben, mit Weißwein ablöschen und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einreduzieren. Mit Gemüsefond und Milch auffüllen und 15 Min. bei milder Hitze kochen. Rote Bete schälen und in feine Würfel schneiden. Wasabi mit Essig und Öl glatt rühren, unter die Rote Bete rühren und Salzen. Dill grob schneiden und 2/3 unter die Rote Bete mischen. Aal evtl. entgräten und in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Sahne in die Kartoffelsuppe geben, kurz aufkochen und mit dem Schneidstab sehr fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Apfelessig abschmecken. Suppe in vorgewärmten Tassen anrichten. Aal unter die Rote Bete heben und je 1 EL Tatar auf die Suppe geben. Mit restlichem Dill bestreuen und servieren.