



Lauch-Wasabi-Suppe mit geräucherter Forelle

Ergibt ca. 1.5 Liter

500 g Kartoffeln, mehligkochend

Kartoffeln rüsten und in Stücke schneiden.

400 g Lauch
Butter

Lauch der Länge nach halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden.
Butter in einer Pfanne erhitzen, den Lauch ca. 5 Minuten darin dünsten. Davon etwas für die Garnitur zur Seite stellen.

1/2 Zitrone (Saft)
1 EL Wasabi-Paste

Kartoffelstücke begeben, Zitronensaft und Wasabi-Paste ebenfalls dazugeben, dann alles gut mischen.

2 dl Weisswein
8 dl Gemüsebouillon

Mit Weisswein ablöschen, Bouillon begeben und ca. 20 Minuten kochen lassen.

80 g Forellenfilets, geräuchert

Forellenfilets in Streifen schneiden und zugedeckt zur Seite stellen.

1 dl Rahm, geschlagen
Salz und Pfeffer
1/2 Zitrone, nur Rinde

Rahm mit Salz und Pfeffer würzen, Zitronenrinde darunter mischen und bis zum Garnieren kühlstellen.

Suppe fein pürieren.

1 dl Rahm
Salz und Pfeffer

Rahm zur Suppe geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in Teller oder Tassen anrichten, etwas vom gewürzten Rahm daraufsetzen und mit Forellen und Lauchstreifen garnieren.



KOCHKURSE UND KOCHEVENTS

Pia Läng
St. Niklausstrasse 13
3425 Koppigen

Telefon 034 413 02 05
kontakt@koch-mit.ch

www.koch-mit.ch