



Fische - Schmidt

Wein & Menü

Kürbissuppe mit Lachsstreifen und rosa Pfeffer

6 Personen

6 dünne Lachsstreifen
mittelgroßen Hokkaido-Kürbis
2 EL fein gehackten Ingwer
3 Karotten
3 Schalotten
100 ml Riesling – feinherb
50 gr. Butter
1 Liter Gemüsebrühe
100 ml Kokosmilch
Pfeffer
Salz
1 TL rosa Pfeffer

Den Kürbis durchteilen. Das Kerngehäuse mit einem Esslöffel auskratzen. Die Außenhaut unter lauwarmem Wasser spülen. Trocken tupfen. Den Kürbis in Scheiben schneiden und in Würfel zerteilen. Die Karotten schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Schalotten und den Ingwer fein hacken. Schalotten und Ingwer in der Butter anschwitzen. Kürbis- und Karottenwürfel hinzufügen und kräftig anschwitzen. (immer mal durchschlagen). Mit dem Riesling ablöschen und etwas reduzieren lassen. Pfeffern. Dann mit der heißen Gemüsebrühe aufgießen und langsam köcheln lassen. Wenn das Gemüse weich ist im einem Mixer fein pürieren. Anschließend mit Salz abschmecken und kurz vor dem servieren mit der Kokosmilch auffüllen. Einmal mit dem Schneebesen einrühren.

Den rosa Pfeffer im Mörser zerreiben. Die Lachsstreifen auf den Tellerboden legen und mit rosa Pfeffer würzen. Dann die heiße Suppe auffüllen. Fertig

Weinempfehlung:

Riesling Trocken -Weingut Kirsten–Mosel

12,90 €

*Fische Schmidt • Eppendorfer Baum 18 • 20249 Hamburg
Mo.- Fr. 07.00 - 19.00 Uhr • Sa. 07.00 - 14.00 Uhr
Tel: 040/476208 • Fax: 040/476208*

*Wein & Menü • Joachim Weretka
j.weretka@alice-dsl.net
0171 / 23 89 777*

