

Kresse-Suppe mit Forellen-Tartar

Für 2 Portionen

1 Bund Brunnenkresse	400 ml Fond	80 ml Schlagsahne
2 Eier	2 EL Crème-fraîche	150 g Forellenfilet
100 ml eiskalte Sahne	1 Zwiebel	Zucker, Salz, Pfeffer
1 Zitrone, unbehandelt	0,5 Bund Petersilie	Öl

Zwiebel grob schneiden und im Topf mit Öl anschwitzen. Mit etwas Zucker bestreuen und mit Weißwein ablöschen. Das Ganze mit Fond auffüllen und köcheln lassen. Die Gräten der Forelle entfernen und in Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Zitronensaft drüber träufeln. Einen Schuss Olivenöl dazugeben und vermengen. Blattpetersilie fein runter schneiden und dazu geben. Sahne mit den Eigelb und Crème-fraîche verrühren, in die heiße Brühe rühren und erhitzen, bis die Suppe dickflüssig wird, dabei nicht mehr kochen lassen. Die Suppe in einen Mixer geben und mit der Kresse zusammen mixen. In eine Schüssel füllen und das Tartar dazu geben. Mit Kresse verzieren.

Steffen Henssler am 20. Dezember 2012 (nach Kolja Kleeberg)