

# BÄRLAUCH-CREMESUPPE MIT SEESAIBLING

## Zutaten

### Suppe

100 g Bärlauch-Blätter  
Salz  
150 g Zwiebeln  
1 kleiner mehligter Erdapfel  
80 g Butter  
750 ml Gemüsefond (s. S. 128)  
250 ml Obers  
Pfeffer  
Muskatnuss

### Einlage

4 Seesaiblingsfilets à 60 g  
Zitronensaft zum Würzen  
Salz  
Pfeffer  
Olivenöl zum Beträufeln  
2 EL Noilly Prat  
Bärlauch als Garnitur

## Zubereitung

Bärlauch-Blätter waschen und in Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken, ausdrücken und grob hacken. Zwiebeln kleinwürfelig schneiden. Erdapfel schälen und in 1 cm große Würfel schneiden, mit den Zwiebelwürfeln in Butter anschwitzen. Gemüsefond, Obers und Gewürze dazugeben und kochen, bis die Erdäpfel weich sind. Bärlauch beifügen, mixen, durch ein feines Sieb passieren und abschmecken.

Saiblingsfilets mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl beträufeln, auf ein flaches Blech setzen, mit Noilly Prat untergießen, mit Frischhaltefolie abdecken und für 6 Minuten bei 70 °C im Dampfgarer garen.

Suppe in Teller gießen, je 1 Fischfilet hineinlegen, mit Bärlauch und frisch geriebenem Pfeffer garnieren und servieren.

## Tipp

Blanchierter Bärlauch ist geschmacklich eher mild. Wer es kräftiger möchte, mixt rohen Bärlauch mit Olivenöl und macht die Suppe mit dieser Paste „knofeliger“.