



Champagner-Senfschaum-Süppchen mit Graved Lachs

Das Süppchen passt bestens in eine Menüfolge. Sein herzhaft-pikanter Geschmack macht Appetit auf die noch kommenden Gerichte.

ZUTATEN:

200 ml	sehr guter aromatischer Gemüsefond (am besten selbst gemacht)
1	Schalotte (in feinen Würfeln)
½ EL	Butter
50 ml	Chardonnay
200 ml	Sahne
1 EL	Crème fraîche
2 EL	Pomméry Moutarde de Meaux
100 ml	Champagner (alternativ: Cremant oder sehr guter Sekt)
2 TL	Beurre manié (Mehlbutterm)
1 Prise	Zucker
1	Spritzer Zitronensaft
2 – 3	Scheiben Graved Lachs
	Dillspitzen
2	Butter-Biskuit-Stangen

1 VORBEMERKUNG: Das Süppchen muss unbedingt à la minute vollendet werden. Nur so behält es seinen optimalen Charakter. - Die Qualität liegt (wie immer) in der Verwendung bester Produkte.

2 ZUBEREITUNG: Den Graved Lachs in feine Streifen schneiden. Für die weitere Verwendung beiseite stellen.

3 In einem Topf die Butter auslassen. Die klein gewürfelte Schalotte zufügen und bei mittlerer Hitze 5 Minuten glasig dünsten. Mit Chardonnay ablöschen und fast vollständig einkochen lassen.

4 Mit dem Gemüsefond aufgießen, Sahne und Crème fraîche zugeben und 5 Minuten sanft köcheln. Mit Beurre manié montieren und nochmals 2 Minuten köcheln.

5 Topf vom Herd ziehen, den Senf dazu geben und mit einem Schneebesen unterschlagen. Mit Salz, Zitronensaft und etwas Zucker pikant abschmecken.

6 ANRICHTEN UND SERVIEREN: In das noch sehr heiße Süppchen den perlenden Champagner gießen und sofort alles mit dem Zauberstab aufschäumen. Das moussierende Süppchen in vorgewärmte Suppenschälchen füllen, in die Mitte den Graved Lachs geben, mit Dillspitzen garnieren, Biskuit-Stangen anlegen und sofort heiß servieren.