



## Meerrettich-Cappuccino mit Lachsroschen

Als Entrée eine wunderbare Kombination: Der feine Räucherlachs geht eine innige Liaison mit dem herzhaften, Meerrettich-Cappuccino ein. Herrlich appetitanregend!

4 Personen

### ZUTATEN:

#### LACHS:

- 160 g Räucherlachs (dünn aufgeschnitten)
- 1 Hand Gartenkresse
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Walnussöl
- 2 TL Aceto Balsamico tradizionale (alternativ Crema di balsamico)
- Schnittlauchspitzen zum Garnieren

#### MERRETTICH-CAPPUCCINO:

- 100 g Kartoffeln (gewürfelt)
- 1 Zwiebel (fein gewürfelt)
- ½ Apfel – Rubinette oder Boskoop (gewürfelt)
- 1 TL getrockneter Majoran
- 250 ml Gemüsefond
- Meersalz
- Muskatnuss (frisch gerieben)
- 25 g Butter
- 4 EL Meerrettich (frisch - sehr fein gerieben)
- 2 EL Sahne
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 100 ml Milch zum Schäumen
- 1 Prise Currypulver

**1** MEERRETTICH-CAPPUCCINO: Zwiebel in der Butter glasig dünsten. Die Kartoffeln, und den Apfel zusammen mit dem Gemüsefond und dem Majoran aufkochen und bei schwacher Hitze 30 Minuten zugedeckt köcheln. Das Ganze im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Zurück in den Topf gießen, kurz aufkochen und mit Muskat und Meersalz würzen. – Kurz vor dem Servieren die Suppe nochmals erhitzen, mit der Sahne verfeinern, den frisch geriebenen Meerrettich darunter rühren und mit Meersalz und etwas Zitronensaft abschmecken.

**2** ANRICHTEN UND SERVIEREN: Von dem Lachs vier schöne Röschen formen und auf einem Nest von Kresse anrichten. Mit schwarzem Pfeffer würzen, mit etwas Walnussöl beträufeln und mit Balsamico zeichnen. Zum Schluss mit den Schnittlauchspitzen garnieren. Das Süppchen in kleine Suppentöpfchen oder hitzebeständige Gläschen anrichten und den Milchschaum auf die Suppe verteilen. Den Schaum mit wenig Currypulver bestäuben.

**GETRÄNKE-EMPFEHLUNG:** Champagner oder Prosecco

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)