

Steckrüben-Suppe mit Birnen und Heilbutt

 happy-mahlzeit.com/2020/01/29/steckruben-suppe-mit-birnen-und-heilbutt/

Zutaten für 2 Personen:

- 1/2 Stückrübe, ca. 500g
- 1 Birne
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250g geräucherter Heilbutt
- 250ml Sahne
- 100ml Weißwein
- 50ml Portwein
- 700ml Geflügelbrühe
- 1 Prise Zucker
- Chili
- Salz
- Pfeffer
- Dill

Zubereitung:

Die Steckrübe halbieren, großzügig schälen und in gleich große Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit Olivenöl andünsten. Die Steckrübenwürfel zufügen. 1 Prise Zucker zum Gemüse geben und leicht anrösten. Mit einem Schuss Portwein ablöschen. Weißwein und Fond zufügen und alles ca. 15 Minuten kochen lassen, bis es weich ist.

Nach der Garzeit die Sahne zugeben und nochmals kurz aufkochen lassen.

Die Birnen schälen, in dünne Scheiben schneiden und in die kochende Sahne geben. Ca. 1/2 Minute mit kochen lassen und die Suppe anschließend mit einem Stabmixer fein pürieren.

Damit die Suppe noch feiner wird, die pürierte Suppe durch ein Sieb gießen und in einem separaten Topf auffangen. Zuletzt mit Salz und Chili abschmecken.

Die Steckrüben-Suppe auf Tellern anrichten, das Fleisch vom geräucherten Heilbutt mit einem Löffel ausheben, zur Suppe geben und mit Dill garnieren.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 1.2.2012