



Zwischengang: Sarah Wiener

Grüne Erbsensuppe mit geräuchertem Bachsaibling, Apfel und Sellerie

Zutaten für 4 Personen

- Für die Suppe:** Die Erbsen mit Milch und Sahne für etwa 5-6 Minuten kochen lassen und danach mit der Butter in einer Küchenmaschine sehr fein pürieren. Die Suppe zurück in den Topf geben. Ist sie noch zu kompakt, etwas Milch dazugeben. Mit Kardamom, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 125 g frische grüne Erbsen (alternativ Tiefkühlerbsen)
 - 400 ml frische Vollmilch
 - 50 ml frische Sahne
 - 40 g Butter
 - ½ TL gemahlener Kardamom
 - unbehandeltes Salz
 - schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Für das Tatar:** Apfel, Sellerie und Saiblingsfilet putzen und sehr fein würfeln. Abrieb und Saft der Zitrone dazugeben. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und zusammen mit der Crème fraîche zum Saibling geben. Gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ½ Apfel
 - 1 Stange Sellerie
 - 100 g geräuchertes Bachsaiblingsfilet, ohne Haut und Gräten
 - Saft und Abrieb von ½ unbehandelten Zitrone
 - ½ Bund Schnittlauch
 - 1 EL Crème fraîche
- Mit Hilfe von zwei Esslöffeln vier Nocken formen und in die Mitte der vorgewärmten tiefen Teller setzen. Die Suppe vorsichtig angießen, sodass die Nocken noch aus der Suppe schauen.
- Mit dem Leinsamenöl, den Borretschblüten und frischem Pfeffer garnieren.
- 4 TL frisches Leinsamenöl
 - 20 Borretschblüten