



Kartoffel – Wasabi – Suppe

Zutaten: 50 g Butter, 60 g in Würfel geschnittene Zwiebel, 750 g in Würfel geschnittene Kartoffeln, 1 Teel. Salz, 1 Teel. Zucker, 80 ml Weißwein, 400 ml Hühnerbrühe oder – fond, 1 viertel Liter Sahne, davon 50 ml steif geschlagen, 1-2 EL Wasabipaste, 4 EL masago (Rogen einer Stint – Art, hier vorzugsweise grüner Wasabi-masago, (im Asialaden), 2 EL Creme fraiche, 1 Teel. Zitronensaft, Pfeffer aus der Mühle, Schnittlauch als Garnitur

Butter in einem Topf erwärmen und darin Zwiebel - und Kartoffelwürfel kurz glasig anschwitzen. Salz und Zucker zufügen, mit Weißwein ablöschen und einmal aufkochen lassen. Hühnerbrühe angießen und leise köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind (etwa 20 Minuten). 200 ml flüssige Sahne zufügen, einmal aufkochen lassen und das Ganze mit wasabi-Paste in einen Mixer geben. Die Kartoffelsuppe pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Den masago mit Creme fraiche und Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in ein Schälchen füllen. Die geschlagene Sahne kurz vor dem Servieren in die heiße Suppe geben und mit einem Pürierstab aufmontieren. In Tassen füllen, Schnittlauchhalme anlegen und mit masago servieren.