

Kartoffel-Schaumsüppchen mit Kaviar

VORSPEISE FÜR 4 PERSONEN

1 EL Butter
1 Schalotte, fein gehackt
350 g mehlig kochende Kartoffeln, in ca. 2 cm grossen Stücken
1 1/2 dl trockener weisser Vermouth (z.B. Noilly Prat)
8 dl Coop Fine Food Gemüsebouillon
wenig Muskat
wenig Cayennepfeffer
1 dl Rahm
2 TL Coop Fine Food Kaviar



Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte andämpfen. Kartoffeln begeben, mitdämpfen. Vermouth dazugiessen, vollständig einkochen. Bouillon dazugiessen, aufkochen, würzen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 25 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, evtl. durch ein Sieb streichen. Rahm steif schlagen. Die Hälfte davon sorgfältig darunterziehen. Suppe in vorgewärmte tiefe Teller verteilen, restlichen Rahm daraufgeben. Kaviar darauf anrichten.

TIPP: Statt Kaviar 120 g geräucher-ten Lachs (z.B. Coop Fine Food Wild Silver Salmon), längs halbiert, aufgerollt, verwenden.

Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Energiewert / Person

ca. 777 kJ/186 kcal

Mein Einkauf

- 1 Schalotte
- 350 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 1/2 dl trockener weisser Vermouth (z.B. Noilly Prat)
- 8 dl Coop Fine Food Gemüsebouillon
- wenig Cayennepfeffer
- 1 dl Rahm
- 2 TL Coop Fine Food Kaviar

Im Vorrat

- Butter
- Muskat

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezpte

Coop-Magazin Nr. 03/12.12.2006