



Sämige Grünkohlsuppe mit Nockerln von Rauchlachsforelle

Zutaten für vier Personen

400 g Grünkohl
2 mehlig kochende Kartoffeln geschält
80 g feine Zwiebelwürfel
2 EL Rapsöl
1 gehäufter TL Maismehl
350 ml Gemüsebrühe
80 ml Kochsahne
1 Knoblauchzehe gehackt
3 Scheiben Toastbrot gewürfelt
2 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer
200 g Rauchlachsforelle (kalt geräuchert)
1 EL Sauerrahm

Zubereitung (circa 20 Minuten)

Grünkohl gut waschen, grob hacken und zusammen mit kleinen Kartoffelwürfeln und Gemüsebrühe weich dünsten, dann alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Zwiebelwürfel in Öl glasig dünsten, Maismehl einrühren und mit dem Grünkohlpüree auffüllen, Kochsahne zugeben, kurz köcheln und abschmecken.

Forellenscheiben klein schneiden, kurz anfrosten, in den Mixer geben und mit einem Esslöffel Sauerrahm zu einer Fischfarce (Masse) aufbereiten. Davon mit dem kleinen Löffel Nockerln abstechen, in kochendes Wasser geben und circa sechs Minuten ziehen lassen. Suppe in Tellern anrichten, Nockerln einlegen und nach Belieben mit Knoblauchcroûtons verfeinern.

Grünkohl-Mettschnecken

Zutaten für vier Personen

500 g Grünkohl
400 g Schweinemett fein
1 Ei (M)
4 EL Rapsöl
Für Teig: 150 g Mehl (Typ 550), 3 Eier (M), 100 ml Milch, Salz, Pfeffer
4 EL Rapsöl
1/4 l Kalbsfond (leicht gebunden)
80 g feine Zwiebelwürfel
2 EL Rapsöl
80 g feine gekochte Schinkenwürfel
1 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung (circa 25 Minuten)

Aus Mehl, Eiern und Milch einen flüssigen Teig rühren, daraus vier dünne Pfannkuchen herstellen und auskühlen lassen. Grünkohl gut waschen, grob hacken, in wenig Brühe gut weich dünsten, abtropfen und erkalten lassen. Mett mit einem Ei vermengen, Grünkohl zugeben, gut und kräftig vermengen. Diese Masse auf die vier Pfannkuchen verteilen, bis zum Rand verstreichen und zusammenrollen, kurz anfrosten.

Aus den Rollen fingerdicke Schnecken schneiden und diese in einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl und wenig Hitze beidseitig goldgelb ausbraten. Zwiebeln glasig dünsten, Schinkenwürfel zugeben, kurz angehen lassen, mit Kalbsfond aufgießen, aufkochen, mit Schnittlauch verfeinern. Sauce auf Tellern verteilen, Schnecken darauflegen.