Kartoffelsüppchen mit Porree und Räucheraal-Apfeltatar

von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen)

Für die Kartoffelsuppe

300 g Kartoffeln, geschält
150 g Knollensellerie
1 Stange Lauch
2 EL Butter
500 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne
Muskat, Salz, Pfeffer

Für das Räucheraal-Apfeltatar

1/2 Räucheraal
2 Gewürzgurken
1/2 rote Zwiebel
1 roter Apfel
1 Zitrone
1 EL Gurkensud
1 TL Rapsöl
1 EL grober Senf
Dill
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 30 Minuten, ohne Garzeiten)

Kartoffeln, Sellerie und das Weiße des Lauchs grob schneiden und in Butter farblos anschwitzen. Auffüllen mit Gemüsebrühe und Sahne, durchkochen lassen, bis alles weich ist. Dann erst das Grün des Lauchs zugeben und pürieren. Durch ein feines Sieb geben und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch des heißgeräucherten, also bereits gegarten Aals von der Gräte lösen. Dabei feine Gräten und die Haut entfernen. Nicht wegwerfen: Aus diesen Resten kann man eine Räucherfischsuppe kochen.

Das Aal-Filet fein schneiden beziehungsweise hacken – feinste Gräten werden dadurch so zerkleinert, dass sie nicht mehr stören. In eine Schüssel geben. Gurken, Zwiebel und Apfel in feinste Würfel schneiden, würzen und mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Gurkensud, Öl und Senf marinieren, gehackten Dill zugeben. Dabei darauf achten, dass die „Masse“ nicht zu flüssig wird. Mit zwei Teelöffeln kleine Nocken abstechen und vorsichtig in die heiße Suppe legen – nicht werfen! Das Tatar gart dann ein bisschen an – das ist beabsichtigt. Sofort servieren.