

Rezept: Sakura Bisque

Menge: ``
4 Personen

Menge:	Einheit:	Zutaten:
500	G	Sakura
100	G	Karotten grosse Würfel
150	G	Zwiebel Weiss halbiert
50	G	Knoblauch halbiert
70g	G	Stangensellerie grob geschnitten
70g	G	Fenchel grob geschnitten
50	G	Lauch grob geschnitten
150	G	Tomaten in würfel
1	EL	Tomatenpüree
3	TL	Geräucherte paprika
2	TI	Piment espelette
3	STK	Kardamon getrocknet ganz
3	STK	Wacholderbeeren
2-3	TL	Fenchelsamen
1	StK	Lorbeerblatt
1	MSPTZ	Safran
1	DL	Noilly Prat
2	DI	Portwein Weiss
2	STk	Zitronen
20	G	Algen
2.5	L	Wasser
2	DL	Flora Professional Plant cream
50	G	Margarine
		Salz, Sonnenblumenöl

Vorbereitung:

- Gemüse Waschen und schneiden.
- Trockene Gewürze Abmessen und mischen.
- Alkohol abmessen (kann man schon mischen)

Zubereitung:

- Die Karotten mit 400g von den Sakura Pilzen mit öl einreiben, salzen und im Ofen bei 220° 15 min. backen. Nach dem backen, in einen Suppentopf geben.
- Halbierte Zwiebeln und halbiertes Knoblauch auf der schnittseite mit öl einreiben und in einer heissen Pflanne rösten bis dunkelbraun / schwarz wird. Von der Pflanne in den Suppentopf zu den Karotten und Pilzen geben.
- Topf mit dem Gemüse erhitzen und tomatenpüree dazugeben.
- Nach 3-4 min, die frischen Tomaten und das Gewürz dazugeben und ein wenig mitrösten.
- Nach 2-3 min. mit dem Alkohol ablöschen und 2-3 min. köcheln lassen.
- Mit Wasser auffüllen und restliches Gemüse und Algen dazugeben.
- 2-3h auf kleiner stufe köcheln lassen.
- Supper durch ein Sieb passieren und ca. auf die Hälfte einreduzieren.
- 100g der Sakurpilze in ölivenöl anbraten bis goldbraun danach mit Zitronensaft ablöschen und Würzen. (Als Einlage)
- Kann man mit frische gehackter Petersilie oder schnittlauch garnieren.