

Pastinaken-Suppe mit Chili und Sashimi

Zutaten für die Pastinaken-Suppe (für 4 Personen):

- 500 g Pastinaken
- 2 Stangen Lauch
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- Pflanzenöl
- 200 ml Hühnerfond
- 50 ml weißer Portwein
- 4 EL Sahne
- 0,5 Chili-Schote
- Salz
- Wasser
- Milch

Lauch waschen und putzen. Pastinaken, Zwiebel und Knoblauch schälen. Alles würfeln.

Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel in einem Topf in Pflanzenöl anbraten, die Pastinakenwürfel hinzufügen und anschwitzen. Nach 5 Minuten den Lauch dazugeben und mit anschwitzen. Mit Portwein und Hühnerfond aufgießen. Zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen, dann die Sahne hineingießen. Einige Kerne der Chilischote dazugeben und scharf abschmecken. Wasser oder Milch angießen, bis die Suppe die gewünschte Konsistenz hat. Mit einem Mixer fein pürieren und erneut abschmecken.

Zutaten für mariniertes Sashimi:

- 5 g frischer Bio-Ingwer
- 2 Zehen Knoblauch
- 0,2 Chili-Schote
- 1 EL Ahornsirup
- 100 ml Tsuyu-Soße
- 200 g (Sashimi-Qualität) Thunfisch
- 200 g (Sashimi-Qualität) Bio-Lachsfilet

Ingwer, Knoblauch und Chili sehr klein schneiden und in eine große Schale geben. Mit Ahornsirup und Tsuyu-Soße verrühren.

Thunfisch und Lachs in Scheiben (Sashimi) schneiden und 30 bis 60 Minuten in der Soße marinieren.

Wer keinen rohen Fisch mag, kann die marinierten Lachs- und Thunfisch-Stücke auch in Butter anbraten.

Anrichten:

- Balsamico-Creme

Die Pastinaken-Suppe in Teller geben und mit Balsamico-Creme garnieren. Sashimi am Rand anlegen.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Sendetermin: 24.02.2023

Koch/Köchin: Dave Hänsel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen