

Randensuppe mit Washabinocken

Randensuppe mit Washabinocken

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [10.10.2018](#)

Creation: [Kurt Kaufmann!](#)

Zutaten für 4 Personen

Suppe

50 gr	Eschalotten	fein gehackt
	Olivenöl	
8 dl	klare Gemüsebouillon	
400 gr	Randen gekocht / schälen	
1/2 dl	Rotweinessig	
1 dl	Randensaft	
	Salz/Pfeffer aus der Mühle	
125 gr	Crème fraîche	
1 Stk	Rande roh schälen mit einem Hobel feine Scheiben schneiden (Olivenöl)	
	Schnittlauch geschnitten	
	Fleur de Sele/Chiliflocken für die Randenchips	

Nocken

1 Stk	Eiweiss	
wenig	Washabipaste	
	Fleur de Selle/Chiliflocken	
	Schnittlauch	

Zubereitung:

Eschalotten in Olivenöl dünsten, mit der Bouillon aufgiessen.

Gekochte Randen schälen, in kleinere Würfel schneiden, Essig dazu und weichkochen.

Mit dem Stabmixer pürieren, Randensaft, abschmecken, mit Crème fraîche verfeinern.

Randenchips Rohe geschälte Rande mit dem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden. Auf mit Olivenöl bestrichenen Pergamentpapier, in 150 ° vorgeheiztem Ofen (nicht Heissluft) 25 Minuten trocknen, ab und zu den Ofen kurz öffnen, damit der Dampf entweicht.

Die Chips werden erst nach dem Herausnehmen knusperig, würzen.

Nocken Kurz vor dem Servieren, das Eiweiss steifschlagen, mit Wasabi würzen, es braucht nicht viel!

Mit dem Kaffeelöffel Nocken formen und in heissem nicht kochendem Salzwasser gar ziehen lassen.

Anrichten In vorgewärmte Teller anrichten mit geschnittenem Schnittlauch/Nocken und den Randenchips ausgarnieren.

