

Wein-Tipp



Chardonnay Bourgogne AC

L. Jadot

Herkunft:
Frankreich

Region:
Burgund

Rebsorte:
Chardonnay

Charakter:

Zitronengelb mit dezenten Barrique-Aromen und reifen Zitrusnoten. Im Gaumen entfaltet er feine Vanille-nuancen, schmeckt weich, aromatisch und ausgewogen mit einer harmonischen Säure.

Passt zur Randensuppe mit Kokos-schaum, zum Crevetten-Tatar (siehe Seite 18) sowie zu Fisch, Vorspeisen und Aperitifs.

Titelrezept

Randensuppe mit Kokos-schaum

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Ergibt ca. 8 dl

Toast-Spiessli

- 3 Scheiben Toastbrot
- 20 g gesalzene Butter, weich
- 1 Esslöffel Kokosraspel
- 4 Holzspiesschen

Aus dem Toastbrot mit einem kleinen Ausstecher (ca. 3 cm Ø) 12 Sterne ausstechen. Butter mit Kokosraspel mischen, Sterne beidseitig damit bestreichen. In einer beschichteten Bratpfanne beidseitig je ca. 3 Min. goldgelb braten. Je 3 Sterne an ein Spiesschen stecken.

Randen-Suppe

- 20 g Butter
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 300 g gekochte Randen, geschält, in Stücken
- 1 dl weisser Portwein
- 5 dl Gemüsebouillon
- 1 Esslöffel Rotweinessig
- ½ Zimtstange
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Butter warm werden lassen. Schalotte andämpfen, Randen kurz mitdämpfen. Portwein, Bouillon und Essig dazugiesen, aufkochen, Hitze reduzieren. Zimtstange beigegeben, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln. Zimtstange entfernen, Suppe pürieren, würzen.

Kokosschaum

- 1½ dl Kokosmilch
- 1 Prise Salz

Servieren: Kurz vor dem Servieren Kokosmilch salzen, warm werden lassen. Pfanne von der Platte nehmen, mit dem Cappuccino-Schäumer oder einem Schwingbesen aufschäumen. Suppe in vorgewärmten Gläsern anrichten. Schaum auf der Suppe verteilen. Sterne-Toast am Spiess dazu servieren.

Lässt sich vorbereiten: Randensuppe ohne Kokosschaum und Toast-Spiessli bratfertig einen Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Pro Person: 18 g Fett, 4 g Eiweiss, 18 g Kohlenhydrate, 1137 kJ (271 kcal)