Randensuppe mit Washabinocken

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: 10.10.2018

Creation: Kurt Kaufmannl

## Zutaten für 4 Personen

## Suppe

50 gr Eschalotten fein gehackt

Olivenöl

8 dl klare Gemüsebouillon 400 gr Randen gekocht / schälen

1/2 dl Rotweinessig1 dl Randensaft

Salz/Pfeffer aus der Mühle

125 gr Creme fraiche

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 Créme fraiche 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 kochenden Salzwasser gar ziehen lassen.

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

2/2