

Okroschka mit gebratenen Pfifferlingen

Zutaten für 4 Personen

4 Gurken
1 EL Ingwer
100 g Pfifferlinge
2 Bund Radieschen
1 Zwiebel
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Zehe Knoblauch
4 hartgekochte Eier
Salz, Pfeffer
Limettensaft
200 g Creme Fraiche
200 g Joghurt
1 Bund Dill
2 gekochte Kartoffeln
1 Bund Petersilie
Etwas Meerrettich und Senf als Topping

Zubereitung

Im ersten Schritt die Kartoffeln und Eier kochen und das Gemüse in zwei Teile teilen: eine Hälfte für die pürierte Suppe, die Zweite für die gewürfelte Einlage.

Für die Suppe Gurken, Radieschen, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Dill und Petersilie grob würfeln und mit etwas Salz in eine große Schüssel geben – das entzieht dem Gemüse schon etwas Flüssigkeit.

Zwei Eier und eine Kartoffel ebenfalls würfeln und gemeinsam mit dem Gemüse in einen Mixer geben, mit Limettensaft und einem Schuss Mineralwasser fein pürieren. Die pürierte Masse in ein Spitzsieb geben und fein passieren – was im Sieb übrig bleibt, kann man später noch gut als Dip auf Brot oder zu Gegrilltem essen.

Unter die passierte Suppe nun noch Creme Fraiche und Joghurt geben und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Wer sie dünner mag, kann auch noch einen weiteren Schluck Mineralwasser dazugeben.

Die andere Hälfte des Gemüses, die Kartoffel und die zwei Eier fein würfeln und beiseite stellen. Die Pfifferlinge putzen und in einer Pfanne mit etwas Öl kurz dünsten.

Nun kann schon angerichtet werden: In einen tiefen Teller erst die pürierte Suppe, dann die gewürfelte Einlage geben, darauf die Pfifferlinge, etwas geriebener Meerrettich und ein Klecks Senf.

Guten Appetit!

Rezept: Alexander Wulf, Restaurant „Troyka“, Erkelenz