

SAFRAN-SENCHA SCHAUM SÜPPCHEN MIT JAKOBSNUSS



ZUTATEN

1 EL Butter

1 Zwiebel, grob gehackt

150 g mehligkochende Kartoffeln, in Stücken

3 dl Sencha Grüntee Aufguss

4 dl Fischbouillon

3 dl Rahm

1 Briefchen Safran

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1 EL Dill, fein geschnitten



ZUBEREITUNG

Butter in einer Pfanne erwärmen, Zwiebel kurz andämpfen, Kartoffeln begeben, kurz mitdämpfen. Sencha Grüntee Aufguss (ohne Blätter) dazugeben, fast vollständig einkochen lassen.

Bouillon und Rahm dazu giessen, aufkochen. Hitze reduzieren, Safran begeben, ca. 25 Min. köcheln, würzen. Suppe pürieren, bis sie schaumig ist. Dill darüberstreuen.

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Hitze reduzieren, Jakobsnüsse würzen, beidseitig je ca. 2 Min. braten, auf der Suppe anrichten.