

Ingwer-Lauch-Süppchen mit Thunfischspiess



Zubereitung

Die gehackten Schalotten in Sesamöl und Butter andünsten. Ingwerjulienne dazugeben und mitdünsten. Mit der Bouillon auffüllen und kurze Zeit köcheln lassen. Den Weisswein und den blanchierten Lauch begeben und alles im Mixer pürieren. Den Rahm dazugeben, nochmals aufkochen, passieren. Die kalte Butter dazumixen und beiseitestellen. Die Zutaten für die Marinade mischen. Die kurz angebratenen Thunfischstücke auf Spiesse aufreihen und leicht mit der Marinade bestreichen. Die Suppe in Teller oder Gläser füllen und die Thunfischspiesse darauflegen.

Rezept für 4

Zutaten

- 1 EL Butter
- 1 TL Sesamöl
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 50 g Ingwer, in Julienne geschnitten
- 3 dl Bouillon
- 1 dl Weisswein
- 1 Stück Lauch, in Julienne geschnitten und in Salzwasser blanchiert
- 2 dl Rahm
- 50 g Butter, kalt
- 100 g Thunfisch

Zutaten Marinade

- 1 EL Sweet Chilli
- Je ½ EL schwarzer und weisser Sesam
- Etwas frischer Koriander
- 1 EL Sojasauce
- ⅓ EL Sesamöl
- Salz und Pfeffer