



St.-Germain-Suppe mit Räucheraal

Man nehme für 4 Portionen:

1 Zwiebel
2-3 TL Meerrettich
150 ml Sahne
1 kleiner Räucheraal
40 g Butter
750 ml Fleischbrühe
300 g Erbsen
1 EL Mehl
Salz
etwas Cognac
1 Ei

- Zwiebel schälen und in Würfel schneiden
- 50 ml Sahne steif schlagen und mit Meerrettich vermengen
- Aal häuten, filetieren und in mundgerechte Stücke schneiden
- Ei trennen, Eiweiß anderweitig verwenden

Zwiebel in 20 g Butter andünsten. Brühe und Erbsen zufügen und 10 Min. kochen. Mit dem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb streichen. Aus der übrigen Butter und dem Mehl eine Schwitze machen, mit der Brühe ablöschen und aufkochen. Mit Salz und einem Schuss Cognac abschmecken. Eigelb und 100 ml Sahne verrühren und unterrühren. Nochmals abschmecken. Mit 1 TL Meerrettichsahne und einigen Aalstücken anrichten.