

# Geräucherte Kopfsalat-Cremesuppe

Rezept von Armin und Alexander Gründler vom **Alpin Kulinarik & Genießerhotel Achenkirch** in Tirol



## Räuchersuppe

Das Gemüse & den Speck grob hacken, mit dem Eiweiß und den Eiswürfeln zur klaren Rindssuppe geben und bei kleiner Hitze langsam aufkochen lassen.

1 Stunde ziehen lassen und durch ein feines Sieb abseihen.

## Zutaten

1 Liter	Rindssuppe
100g	Speck
1 Stück	Lauch
2 Stück	Karotten
je 1 Stück	Zwiebel & Knoblauch
2	Eiweiß
	Eiswürfel

## Kopfsalatpaste

Den Kopfsalat in kochendem Wasser kurz blanchieren, dann im kalten Wasser abschrecken und mit dem Sauerrahm in der Moulinette zu einer feinen Paste mixen. Kalt stellen.

## Zutaten

500g	Kopfsalat
200g	Sauerrahm

## Zum Fertigstellen

Die Räuchersuppe aufkochen, etwas flüssiges Obers zugeben und einen Teil der Kopfsalatpaste zugeben. Mit ein paar Tropfen Nussöl verfeinern, alles gut durchmixen und servieren.