



Krem Jerusalem, wie sie im Herzog's meistens serviert wird – mit Lachsrollchen. (12/2010)

Krem Jerusalem

Suppe aus Topinambur und Sahne mit Lachs und Meerrettich

Als das Restaurant Herzog's 1999 an der Rue du Majorin in Port-Louis seine Türen öffnete, gehörte Geheimagent Hektor Maille zu den ersten Gästen, die sich hier niederließen, um die Spezialitäten aus dem östlichen Mittelmeerraum zu kosten. Von Anfang an empfand Maille den Koch Schemuel Herzog als einen «Verwandten im Bauche», wie er sich auszudrücken pflegte – ein Gefühl der Ähnlichkeit, das durchaus auf Gegenseitigkeit beruhte. Schemuel war es auch, der Maille eines Tages dazu verführte, die Krem Jerusalem zu probieren, eine cremige Suppe aus Topinambur, die der Koch meistens mit geräuchertem Lachs, manchmal aber auch mit anderen Einlagen serviert. Maille hielt die Speise wegen ihres Namens für eine typische Spezialität aus Jerusalem. Und als er Jahre später auf Mission in der israelischen Hauptstadt weilte, war er bass erstaunt, die Suppe nirgends im Angebot zu finden.

Tatsächlich verdankt die Kren Jerusalem ihren Namen der Hauptzutat Topinambur, die auch Jerusalem-Artischocke heißt. Diesen Namen wiederum verdankt die Knolle höchstwahrscheinlich einem Missverständnis. Italienische Siedler in Amerika nannten die Pflanze *girasole articiocco*: *girasole* wegen ihrer Verwandtschaft mit der Sonnenblume, *articiocco* wegen des artischockenähnlichen Geschmacks der Knolle. Englischsprachige Mitsiedler aber verstanden *jerusalemme* statt *girasole*, und schon hatte die Knolle aus der neuen Welt einen Namen aus der ganz alten.

Die Crème (jiddisch Kren) schmeckt lieblich, fast süßlich wie Blumenkohl, aber ohne Kohlnote. Der weiße Pfeffer verleiht der Suppe eine gewisse Schärfe. Stark geräucherter Lachs passt wunderbar dazu und der Meerrettich sorgt dafür, dass die Poren auch wirklich offen sind (Koch Schemuel Herzog liebt Kren in jeder Form).

Für 4 Personen

- 400 g Topinambur
- 1 Zwiebel, grob gehackt
- 400 ml Gemüsebrühe oder Wasser
mit 1 TL Salz
- 100 ml halbfette Sahne oder Milch
- 1 TL weißer Pfeffer, frisch
gemahlen
- ~ Salz
- 2 EL Meerrettich, frisch gerieben
- 2 EL feste Sahne, zum Beispiel
Crème fraîche
- 1 EL Schnittlauch, fein gehackt
- 4 kleine Scheiben geräucherter Lachs

Man kann die Suppe auch mit anderen Einlagen servieren, wobei der Phantasie da kaum Grenzen gesetzt sind. Meeresfrüchte sowie geräucherte Fische passen besonders gut.

- 1** | Topinambur gut abbürsten oder schälen, harte und wüste Stellen entfernen, in Würfel schneiden.
- 2** | Topinambur und Zwiebel in der Gemüsebrühe kalt aufsetzen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und rund 20–30 Minuten halb zugedeckt köcheln lassen, bis die Topinambur sehr weich sind. *Die Kochzeit hängt von Sorte und Alter der Knollen ab.*
- 3** | Etwas abkühlen lassen, Sahne oder Milch begeben und alles im Mixer pürieren. *Im Unterschied zu anderem Gemüse halten die Topinambur den Mixer gut aus, sie werden weder bitter noch leimig.*
- 4** | Suppe zurück in den Topf geben und sorgfältig erwärmen, nicht mehr kochen. Pfeffer untermischen, mit Salz abschmecken.
- 5** | Meerrettich, feste Sahne und Schnittlauch zu einer kleinen Paste vermischen, auf die Lachsscheiben setzen und einrollen. Suppe auf Teller verteilen, Lachspakete hineinsetzen.