



Zutaten für 4 Liter = ca. 15 Portionen

2 kg	Spreewälder Senfgurken
50 g	Schalotten, fein gewürfelt
1 Strauß	frischer Dill, fein geschnitten
1 Prise	frisch geriebener Meerrettich
20 g	Butter
0,5 l	Gemüsebrühe
0,2 l	Buttermilch
100 g	Crème fraîche
0,1 l	Senfgurkenfond (aus dem Einweckglas)
	Salz, Pfeffer und Zucker nach Geschmack

Spreewälder Senfgurkensuppe

1. Die Gurken aus dem Fond nehmen und abtropfen lassen. Pro Person 1 Teelöffel Senfgurken in feine Würfelchen schneiden und als Einlage in der Tasse verwenden. Den Rest in größere Würfel schneiden. Diese mit der Butter und den Schalotten anschwitzen.
2. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und gut durchkochen. Wenn die Gurken richtig weich sind, die restlichen Zutaten zugeben und einmal aufkochen.
3. Alles in einem Mixer fein pürieren.
4. Die Konsistenz der Suppe prüfen, eventuell mit angerührter Kartoffelstärke etwas nachbinden.
5. Dill zum Schluss hinzugeben.

Oliver Heilmeyer ist ein Meister schnörkelloser Kochkunst, der in seiner Küche erlesene Produkte aus dem Spreewald verwendet und deren typischen Geschmack zum Erlebnis für alle Sinne werden lässt. Der gebürtige Schweizer hat seine Ausbildung in Königstein im Taunus absolviert und war dann unter anderem im Restaurant Schwarzwaldstube in Schluchsee, im Steigenberger Hotel Frankfurter Hof, im Kempinski-Hotel in Gravenbruch sowie im Restaurant Zauberflöte in Frankfurt/Main tätig, bevor er in den Spreewald kam und die gastronomische Leitung des Hotels „Zur Bleiche“ übernahm. Der renommierte Küchenchef wurde unter anderem vom Guide Michelin mit einem Michelin-Stern und drei roten Häusern sowie vom Gault Millau mit 16 von 20 Punkten ausgezeichnet. Im Jahr 2009 erhielt Oliver Heilmeyer den „Großen Gourmetpreis Brandenburg“. Er ist seit 2002 Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs, der Gesellschaft zur Förderung der gepflegten Tisch- und Tafelkultur.