

Kartoffel-Creme-Suppe mit Lachs und Spinat-Crostini

Für 2 Personen

100 g geräucherter Lachs	250 g mehlig Kartoffeln	150 g frischer Spinat
0,5 Ciabatta-Brot	1 Möhre	1 Zitrone
1 Zwiebel	3 Knoblauchzehen	2 EL Butter
100 ml Crème-fraîche	250 ml Fischfond	4 EL Olivenöl
100 ml Weißwein	0,5 Bund Petersilie	0,5 Bund Schnittlauch
0,5 Bund Dill	0,5 Bund Kerbel	1 Muskatnuss
Cayennepfeffer	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Zwiebel abziehen, die eine Hälfte klein hacken und in der Butter anbraten. Die Kartoffeln und die Möhre schälen, in Würfel schneiden, zu der Zwiebel geben und mit anschwitzen. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und den Fischfond dazugeben. Die Suppe bei mittlerer Hitze 15 Minuten lang köcheln lassen und anschließend pürieren. Die Suppe gelegentlich umrühren. Den Spinat waschen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, zwei Knoblauchzehen abziehen und in der Pfanne anbraten. Den Spinat dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Ciabatta-Brot in einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in einer Grillpfanne einige Minuten rösten. Anschließend mit der letzten Knoblauchzehe abreiben und mit etwas Öl beträufeln. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Muskat und einem Schuss Zitronensaft abschmecken und die Crème Fraîche unterrühren. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Petersilie, den Dill und den Kerbel zupfen und klein hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Ciabatta-Brote mit dem Spinat bedecken und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Den Lachs zur Kartoffel- Crème-Suppe geben. Die Kartoffel-Crème-Suppe mit dem Lachs in tiefen Tellern anrichten, mit den Kräutern garnieren und mit den Spinat-Crostini servieren.

Annika Hesse am 14. Dezember 2010