

Ziegenkäse-Creme-Suppe mit Rucola, Knoblauch und Lachs

Für 2 Personen

2 Scheiben Räucherlachs	2 Scheiben Graubrot	1 Bund Rucola
1 Schalotte	5 Knoblauchzehen	1 Zitrone, unbehandelt
150 g Ziegenfrischkäse, Taler	2 EL Butter	100 g Schlagsahne
600 ml Gemüsefond	50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer, schwarz

Die Schalotte und zwei Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Den Rucola waschen, trocken schleudern und fein hacken. Den Ziegenfrischkäse in Würfel schneiden. Die Zitrone halbieren und etwa einen Esslöffel Zitronensaft auspressen. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotte und den Knoblauch darin glasig dünsten. Den Rucola dazugeben und kurz mit dünsten. Anschließend den Fond hinzufügen und das Ganze aufkochen lassen. Die Käsewürfel sowie die Sahne ebenfalls in den Topf geben und den Käse unter Rühren schmelzen lassen. Abschließend die Suppe fein pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken. Den restlichen Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Das Graubrot in Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch und die Brotwürfel darin goldbraun braten. Den Räucherlachs in Scheiben schneiden. Die Suppe auf Tellern anrichten und mit den Brotwürfeln und dem Lachs garnieren.

Stanislaw Schmidt am 2. August 2011