

Bananen-Avocado-Suppe mit Lachs-Nockerl und Keta-Kaviar

Für zwei Personen

250 g Lachs	100 g Keta-Kaviar	1 reife Avocado
1 Möhre	1 Stange Lauch	1 reife Banane
1 unbehandelte Zitrone	1 Ingwerknolle	1 Bund Koriandergrün
2 Kaffirblätter	3 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt
1 EL Wasabi	1 TL Tomatenmark	1 EL Crème-fraîche
200 ml Sahne	1 TL Honig	300 ml Gemüsefond
150 ml Geflügelfond	10 ml Wermut	1 Chilischote
Cayennepfeffer	weißer Pfeffer	Pfefferkörner im Ganzen
Salz		

Die Banane schälen und grob hacken. Die Avocado schälen, vom Kern befreien und ebenfalls hacken. Ein paar Zesten von der Zitrone reißen. Den Ingwer schälen und reiben. Die Chilischote halbieren und von den Kernen befreien. Die Avocado, die Banane, die Kaffirblätter, den Wermut, eine halbe Chilischote und einen Esslöffel geriebenen Ingwer in dem Gemüsefond und dem Geflügelfond erhitzen und etwa fünf Minuten köcheln lassen. Das Ganze mit dem Honig, den Zesten, etwas Cayennepfeffer und Salz würzen. Anschließend pürieren. Vor dem Servieren die Chilischote wieder entfernen. Den Lachsfilet waschen, trocken tupfen, gegebenenfalls entgräten, salzen und pfeffern und mit dem Wasabi und dem Tomatenmark zu einer glatten Farce pürieren. Nach und nach die Sahne dazu gießen, bis eine glänzende Masse entsteht. Anschließend kalt stellen. Einen Topf mit Salzwasser, dem Lorbeerblatt, den Wacholderbeeren und ein paar Pfefferkörnern zum Kochen bringen. Den Lauch von den Enden befreien, abziehen und eine halbe Stange klein schneiden. Die Möhre schälen, von den Enden befreien und vierteln. Nun die Möhre und den Lauch ins Wasser geben und alles ziehen lassen. Mit einem Esslöffel Nockerl von der Lachsfarce abstechen und im leicht siedenden Wasser in etwa zehn Minuten garziehen lassen. Das Koriandergrün waschen, trocken schütteln und klein hacken. Die Bananen-Avocado-Suppe mit den Lachsnockerl in tiefen Tellern anrichten, mit der Crème-fraîche und etwas Koriandergrün garnieren und servieren.

Andrea Claudia Beck am 24. Juli 2012