

Warme Gurken-Suppe mit Lachs-Häppchen

Für zwei Personen

2 Salatgurken	2 Scheiben Weißbrot	2 Scheiben ger. Lachs
1 Zitrone	1 kleine Zwiebel	1/2 Bund Schnittlauch
1 Bund Dill	250 ml Sauerrahm	1 l Gemüsefond
Olivenöl, Mehl	Salz, Pfeffer	

Die Gurken schälen, längs halbieren und die Kerne entfernen. Anschließend die Gurken in kleine Würfel schneiden. Etwas Olivenöl erhitzen und die Gurkenwürfel darin leicht andünsten. Die Gurken mit etwas Mehl bestäuben und den Gemüsefond aufgießen. Die Suppe 15 Minuten köcheln lassen. Die Rinde von den Weißbrotscheiben abschneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Zitrone auspressen und den Saft dabei auffangen. In einer Pfanne die Weißbrotscheiben leicht anrösten, diese dann herausnehmen, den Lachs darauf legen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit gehackter Zwiebel garnieren. Anschließend zwei Drittel der Gurken aus der Suppe schöpfen und beiseite stellen. Den Rest der Suppe mit einem Mixstab gut durchmischen, den Sauerrahm begeben, alles mischen und etwas aufschäumen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Dill und den Schnittlauch klein schneiden und in die Suppe geben. Die Suppe auf Tellern anrichten und die Lachshäppchen seitlich auf dem Tellerrand platzieren und servieren.

Susanne Peterseil am 09. Oktober 2012