

# Spinat-Suppe mit überbackener Blutwurst und Lachs

## Für zwei Personen

300 g Lachsfilet	50 g Blutwurst	200 g Blattspinat
200 g bunter Salatmix	100 g Cherrytomaten	2 Zweige Basilikum
2 Zweige glatte Petersilie	2 Eier	300 g Paniermehl
150 g Crème-fraîche	100 ml Sahne	500 ml Gemüsefond
2 EL Olivenöl	2 EL Balsamicoessig	Olivenöl, Öl
Zucker, Salz, Pfeffer		

Olivenöl erhitzen und den Blattspinat hineingeben und einfallen lassen. Den Gemüsefond aufgießen und köcheln lassen. Die Sahne und die Crème-fraîche zugeben, pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat waschen und trocken schleudern. Die Cherrytomaten halbieren. Den Lachs waschen und trocken tupfen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Lachs von beiden Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl zum Frittieren erhitzen. Ein Ei circa vier Minuten kochen. Das verbliebene Ei verquirlen. Anschließend das gekochte Ei pellen und durch das verquirlte ziehen, im Paniermehl wenden und in dem Öl ausbacken. Den Salat waschen und trocken schleudern. Die Cherrytomaten halbieren. Aus dem Olivenöl, Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing herstellen und über den Salat und die Cherrytomaten geben. Die Blutwurst in Scheiben schneiden und in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten. Die Petersilie und den Basilikum zupfen und fein hacken. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, die Blutwurst obenauf geben und mit den Kräutern bestreuen. Den Salat mit dem Ei auf Tellern anrichten und servieren.

Bodo Kammann am 08. Januar 2013