

## Spinat-Schaum-Suppe mit pochiertem Lachs

### Für zwei Personen

300 g Lachsfilet	300 g Babyblattspinat	1 Speisezwiebel
1 unbehandelte Orange	2 EL Dill	12 Wacholderbeeren
15 weiße Pfefferkörner	250 ml Sahne	125 ml Weißwein
Olivenöl, Salz, Pfeffer	Dill und Orangenscheibe	

Zum Pochieren des Lachsfilets reichlich Olivenöl gemeinsam mit dem Dill, dem Abrieb einer Orange, den Wacholderbeeren und den Pfefferkörnern in einen Topf geben und auf 70 Grad erhitzen. Danach die Lachsfilets einlegen und pochieren. In der Zwischenzeit die Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und mit etwas Olivenöl in einem Topf andünsten. Danach mit dem Weißwein ablöschen und mit der Sahne und 250 Milliliter Wasser aufgießen. Nun mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Anschluss den Spinat dazugeben und aufmixen. Die Spinatschaumsuppe mit dem pochierten Lachs auf einem Teller anrichten, mit etwas Dill und einer Orangenscheibe garnieren und servieren.

Werner Antal am 22. Januar 2013