

# Schottische Gersten-Suppe mit gebratenen Lachs-Streifen

## Für zwei Personen

100 g Lachsfilet	2 große Karotten	1 Knollensellerie
2 große Speisezwiebeln	1 Stange Lauch	1 unbehandelte Zitrone
120 g Rollgerste	1 Zweig Liebstöckel	1 TL Thymian
2 Lorbeerblätter	1 Bund glatte Petersilie	750 ml Gemüsefond
5 EL Speiseöl	Pfeffer, Salz	

Die Speisezwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Danach die Karotten und den Knollensellerie putzen, schälen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Nun den Lauch putzen, die äußere Haut abziehen, mit Wasser abspülen und in feine Ringe schneiden. Speiseöl in einen Topf geben und die Zwiebel, die Karotten, den Knollensellerie und den Lauch dazugeben und glasig dünsten. Danach die Rollgerste waschen und zu dem Gemüse geben. Das Ganze mit dem Gemüsefond ablöschen. Den Liebstöckel und den Thymian zupfen und fein hacken. Anschließend die Kräuter mit den Lorbeerblättern dazu geben und die Suppe für circa 20 Minuten köcheln lassen. Im Anschluss die Petersilie zupfen und klein hacken. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in einen Zentimeter dicke Stücke schneiden. Nun die Zitrone auspressen und die Lachsfiletstreifen mit dem Saft der Zitrone würzen. Danach die Lachsfiletstreifen auf die Holzspieße stecken und kurz im restlichen Öl scharf anbraten. Kurz vor dem Servieren die Lorbeerblätter wieder entfernen. Die Schottische Gerstensuppe mit den gebratenen Lachsstreifen auf einem Teller anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.

Remo Zimmermann am 26. Februar 2013