

Gelbe Paprika-Cremesuppe mit geräucherten Lachs-Streifen

Für zwei Personen

100 g geräucherter Lachs	500 g gelbe Paprika	30 g Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 TL Kartoffelstärke	100 ml Schlagsahne
400 ml Gemüsefond	2 EL Olivenöl	Zucker, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Paprika waschen, vierteln und im Ofen fünf Minuten grillen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein würfeln und in einem Topf mit dem Olivenöl anbraten. Die Paprika nun enthäuten und klein würfeln. Den Gemüsefond in den Topf geben und die Paprika und 50 Milliliter Sahne dazugeben. Die Suppe fünf bis zehn Minuten kochen lassen und anschließend pürieren. Wenn die Suppe zu flüssig ist kann man sie noch mit der Kartoffelstärke abbinden. Nun mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche Sahne steif schlagen und unter die Suppe mixen. Den geräucherten Lachs in dünne Streifen schneiden. Die Paprikacremesuppe in tiefen Tellern anrichten, die Lachsstreifen in die Suppe geben und servieren.

Jochen Kroner am 03. Dezember 2013