

# Kalte Gurken-Suppe mit Dorsch-Spieß, Buttermilch-Brot

## Für zwei Personen

200 g Dorschfilet	1 Salatgurke	1 Knoblauchzehe
200 ml Buttermilch	100 ml Milch	400 ml saure Sahne
200 ml Joghurt	300 g Weizenmehl	1 TL Natron
1 Bund Dill	2 Zitronengräser	Margarine, Zucker
Scharfes Paprikapulver	Salz, Pfeffer	

Den Ofen auch 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl, das Natron, den Zucker und eine Prise Zucker vermengen. Die Buttermilch mit einem Holzlöffel unterrühren und anschließend einen lockeren Teig kneten. Etwas Buttermilch übrig lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem kleinen Laib formen und wie bei einem Kuchen in vier Viertel schneiden. Die Viertel mit Buttermilch bestreichen und im Ofen für 20 Minuten backen. Abschließend das Brot in Scheiben schneiden. Die Gurke waschen, die Enden abschneiden und die Gurke anschließend reiben. Den Dill klein hacken und mit der Gurke, der sauren Sahne und dem Joghurt vermengen. Etwas Milch dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Dorschfilets waschen, trocken tupfen, in kleine Würfel schneiden und auf das Zitronengras stecken. Anschließend die Spieße in der Margarine etwa zehn Minuten anbraten. Die Gurkensuppe mit dem Brot und dem Dorschspieß anrichten.

Nicole Freitag am 06. Mai 2014