

Kalte Gurken-Suppe mit Lachs-Ceviche

Für zwei Personen

Für das Ceviche:

100 g Lachsfilet, mager	100 g Salatgurke	1 grüne Miranda-Tomate
1 rote Miranda-Tomate	2 Limetten	2 Zitronen
1 Schalotte	2 Zweige Zitronenmelisse	3 Zweige Kerbel
2 EL Macadamia-Öl	1 EL Rotweinessig	2 EL Ahornsirup

Für die Suppe:

1 Salatgurke, mit dicker Schale	1 Limette	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch
50 g Crème fraîche	60 g Joghurt	1 TL Zucker
4 Zweige Dill	4 Zweige Minze	1 rote Chili
1 Zweig Kerbel		

Für die Suppe die Gurke in grobe Stücke schneiden. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Limette halbieren und auspressen. Den Joghurt und die Crème fraîche mit den Gurkenstücken, dem Knoblauch, Salz, der Chilischote, drei Eiswürfeln und dem Limettensaft in einen Standmixer geben, aufmischen und in eine Schale füllen. Die Schale in Eis kalt stellen.

Den Lachs fein hacken. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und in Stücke schneiden. Die Limetten und die Zitrone halbieren, auspressen und mit dem Lachs, der Schalotte und der Chilischote zusammengeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Ahornsirup hinzugeben. Für 15 Minuten im Tiefkühlfach ziehen lassen.

Die Tomaten schälen, achteln und sanft plattieren. Den Außenrand eines Anrichtrings damit auslegen und das Ceviche in den Ring füllen.

Das Lachs-Ceviche in der Mitte mit der Gurkensuppe darum auf Tellern anrichten, mit den frittierten Kräutern garnieren und servieren.

Patrick Wassel am 08. September 2015