

# Karotten-Ingwer-Suppe mit Lachs-Spieß

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

250 g Karotten	1 roter Apfel	1 Tomate
1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen	2 cm Ingwer
800 ml Gemüsefond	200 ml Sahne	4 EL kalte Butter
2 TL Puderzucker	1 TL mildes Currypulver	1 TL Korianderkörner
1 TL Pimentkörner	1 TL schwarze Pfefferkörner	Salz

**Für den Lachsspieß:**

200 g Lachsfilet ohne Haut	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
----------------------------	---------------	---------------

**Für die Suppe:**

Die Karotten waschen, schälen und klein würfeln. Tomate waschen, Stielansatz entfernen und klein würfeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Etwas Puderzucker in einem Topf karamellisieren, Gemüse hinzu geben und kurz andünsten. Mit Fond ablöschen und knapp unter Siedepunkt ca. 20 Minuten garen.

Apfel waschen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden. Zwei Spalten schälen und fein hacken.

Restliche Spalten beiseitelegen. Ingwer schälen, Knoblauch abziehen und fein hacken. Alles zusammen in die Suppe geben, mit Currypulver würzen. Koriander-, Piment- und Pfefferkörner in Gewürzmühle geben und Suppe kräftig würzen. Sahne und Butter hinzugeben und Suppe mit Stabmixer fein pürieren.

Restlichen Puderzucker in Pfanne karamellisieren und ungeschälte Apfelspalten darin hell anbraten. Suppe vor dem Anrichten nochmals aufschäumen und mit Apfelspalten garnieren.

**Für den Lachsspieß:**

Lachsfilet waschen, trockentupfen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Von allen Seiten grob mit Salz und Pfeffer würzen.

Lachsstücke auf Holzspieß stecken und in beschichteter Pfanne mit Olivenöl von jeder Seite ca. 3 Minuten anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Schröder am 21. August 2018