

# Lachs-Gurken-Suppe, Lachskaviar-Topping, Knusper-Stange

**Für zwei Personen**

**Für die Lachs-Gurkensuppe:**

1 Lachsfilet à 200 g	2 TL Wildlachskaviar	2 Gurken
50 g Frischkäse	300 ml Sahne	350 ml Kalbsfond
2 Zweige Dill	Salz	

**Für die Parmesan-Stange:**

50 g Parmesan

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Süppchen die Salatgurken schälen, vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden. Mit Kalbsfond in einen Topf geben und 10 Minuten aufkochen lassen. Die Masse mit einem Stabmixer pürieren und weiter köcheln lassen. Sahne und Frischkäse unterrühren und mit dem Stabmixer aufschäumen. Mit Salz abschmecken.

Dill abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Lachsfilet waschen, trockentupfen und klein schneiden. Dill und Lachs in die Suppe geben und eine Minute köcheln lassen.

Parmesan reiben, streifenförmig auf Backpapier geben, mit Schaschlik-Spießen belegen und im Ofen golden backen.

Die Lachs-Gurkensuppe auf einen Teller geben, mit einer dünnen Gurkenscheibe garnieren und auf diese 1 TL Wildlachskaviar geben. Mit Parmesanseignen am Stiel und servieren.

Uli Klier am 10. Mai 2016