

# Passionsfrucht-Suppe, Gurken-Streifen, Räucherlachs

Für zwei Personen

## Für die Suppe:

1 Salatgurke	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	2 Passionsfrüchte
1 Limette	100 g Crème-fraîche	10 ml Schlagsahne
75 ml Mineralwasser	50 ml Pflaumenwein	$\frac{1}{2}$ TL Wasabipaste
Kalahari-Salz	weißer Malabar-Pfeffer	

## Für die Gurkenstreifen:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	$\frac{1}{2}$ Limette	2 EL Olivenöl
1 Stängel Dill, für die Garnitur	Kalahari-Salz	

## Für die Räucherlachs-Röllchen:

6 Scheiben Räucherlachs	2 Blätter Filo-Teig	150 g Butterschmalz
2 Stängel Dill	1 TL Fenchelsamen	Kalahari-Salz

Für die Suppe Gurke waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Passionsfrüchte halbieren, Mark herauskratzen, durch ein feines Sieb streichen. Chilischote waschen, trockenreiben, halbieren, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Limette halbieren und Saft auspressen. Gurke, Passionsfrucht-Mark, Limettensaft, Crème fraîche, Mineralwasser, Pflaumenwein, Wasabi und Chili kräftig pürieren. Je nach Säure mit Sahne verfeinern. Mit Kalahari-Salz und weißem Malabar-Pfeffer würzen.

Für die marinierten Gurkenstreifen Gurke schälen und mit einem Julienne-Messer in feine Streifen schneiden. Limette auspressen. Gurkenstreifen mit Limettensaft und Olivenöl marinieren und mit Kalahari-Salz würzen. Dill abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und als Garnitur über die Gurkenstreifen geben.

Für die Räucherlachs-Röllchen Filo-Blätter halbieren und mit Räucherlachs belegen. Fenchelsamen und Kalahari-Salz im Mörser zermahlen und auf die Hälfte der Lachs-Filo-Blätter streuen. Dill abbrausen, trockenwedeln, klein hacken, auf der anderen Hälfte verteilen. Lachs-Filo-Blätter zusammenrollen. Enden wie ein Bonbon zudrücken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Räucherlachs-Röllchen in heißem Butterschmalz knusprig ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kalte Passionsfrucht-Gurken-Suppe mit marinierten Gurkenstreifen und Räucherlachs-Röllchen auf Tellern anrichten und servieren.

Jutta Hemmersbach am 26. Juli 2016