

# Apfel-Suppe mit Räucherlachs

**Für zwei Personen**

**Für das Apfelsüppchen:**

1 Apfel	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	1 kleine Zwiebel
125 ml Sahne	1 EL Butter	25 ml Apfelwein
225 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	1 Lorbeerblatt
Salz	Pfeffer	

**Für den Räucherlachs:**

50 g geräucherter Lachs

**Für die Garnitur:**

100 g Saure Sahne                      10 Rote-Bete-Fäden

**Für das Apfelsüppchen:**

Lauch abziehen und klein schneiden. Apfel schälen und würfeln. Zwiebel abziehen und eine Hälfte fein hacken. Kerbel abrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Die Hälfte des Lauches in einem Topf mit Salzwasser für die Garnitur bissfest garen. Die Zwiebel in einer Pfanne in Butter glasig andünsten, danach den restlichen Lauch und die Hälfte der Apfelwürfel hinzugeben und leicht andünsten. Mit Apfelwein ablöschen. Mit Fond auffüllen und das Lorbeerblatt hinzugeben. Das Ganze weich kochen und Sahne hinzufügen. Sobald der Lauch und der Apfel gar sind, das Lorbeerblatt entnehmen und die Suppe pürieren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Räucherlachs:**

Räucherlachs in feine Streifen schneiden.

**Für die Garnitur:**

Jeweils einen 1 TL Saure Sahne auf die Suppe geben.

Suppe in Suppenteller füllen, mit Kerbel, Lauch und Apfelwürfeln garnieren und die Lachsstreifen hinzufügen. Mit Saurer Sahne und Rote- Bete-Fäden garnieren.

Jessica Weinbach am 24. April 2019