

Crème-Suppe vom grünen Spargel mit Ofen-Lachs

Für zwei Personen

Für die Suppe:

500 g grüner Spargel	90 g TK-Erbesen	30 g Meerrettich
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Zitrone, davon Saft	1 EL Butter
125 ml Sahne	375 ml Gemüsefond	Zucker
1 Prise Piment d'Espelette	Salz	Pfeffer

Für den Lachs:

2 Lachsfilets, à 150 g	1 Zitrone, Saft & Abrieb	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Blätterteig:

1 Pack. Blätterteig	Butter	1 Ei
3 EL schwarzer Sesam		

Für die Garnitur:

2 Zweige Kerbel

Für die Suppe:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spargel im unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden, Spargelspitzen abschneiden, längs halbieren, beiseitestellen. Restlichen Spargel in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und eine Hälfte fein würfeln. Butter im Topf zerlassen, Spargelscheiben und Zwiebeln andünsten, 50 g Erbsen zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Gemüsefond und Sahne zugießen, aufkochen. Zitronenschale reiben und $\frac{1}{2}$ TL in die Suppe geben. Zitrone auspressen und 1 EL ebenfalls hinzufügen und Suppe abgedeckt 15 Minuten garen.

Suppe sehr fein pürieren. Spargelspitzen und restliche Erbsen zur Suppe geben, aufkochen und abgedeckt bei mittlerer Hitze weiter garen.

Meerrettich fein reiben und in die Suppe geben, Suppe nicht mehr kochen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Piment und Zucker abschmecken.

Für den Lachs:

Zitronenschale reiben und Zitrone auspressen.

1 TL Zitronenschale, 2 EL Zitronensaft und Olivenöl verrühren. Lachs mit Salz und Pfeffer würzen, in eine ofenfeste Form setzen, mit der Zitronenmischung beträufeln. Im Backofen auf der 2. Schiene von unten 12 Minuten garen.

Für den Blätterteig:

Blätterteig in Rauten schneiden und mit Butter im Ofen goldbraun backen.

Anschließend mit Eigelb bestreichen und Sesam drüber streuen.

Für die Garnitur:

Kerbel abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und über die Suppe geben.

Florian Berwing am 03. Mai 2022