

# Brokkoli-Kokos-Suppe mit Kokos-Schaum, Lachswürfeln

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

200 g Kartoffeln	300 g Brokkoli	1 Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Limette, davon Saft	300 ml Kokosmilch	400 ml Gemüsefond
50 g Crème-fraîche	Salz	Pfeffer

**Für den Lachs:**

200 g Lachsfilet	1 Zitrone, davon Saft	30 ml trockener Weißwein
Öl	Salz	Pfeffer

**Für das Brot:**

1 Ei	5 EL Joghurt	6 EL Weizenmehl
1 TL Backpulver	3 EL Kürbiskerne	Salz, Pfeffer

**Für den Kokos-Zitronenschaum:**

100 ml Kokosmilch	1 Zitrone, davon Saft	10 g Xanthan
glatte Petersilie	Kapuzinerkresse	

**Für die Suppe:**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen, Zwiebeln abziehen. Zwiebeln würfeln und in einem Topf glasig anbraten. Brokkoli putzen und mit den Kartoffeln in kleine Stücke schneiden, zu den Zwiebeln geben. Mit Gemüsefond und Kokosmilch auffüllen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Etwas Limettensaft auspressen und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren einen Klecks Crème fraîche auf die Suppe geben.

**Für den Lachs:**

Lachs in Würfel schneiden, in der Pfanne in Öl anbraten und mit ausgepresstem Zitronensaft, Wein, Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren in die Suppe zugeben.

**Für das Brot:**

Mehl mit Backpulver, Salz und Pfeffer vermischen. Joghurt und Ei verrühren, dazugeben, so dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Auf ein Backblech zu einem ca. 20 cm breiten, daumendicken Teig ausbreiten.

Kürbiskerne darauf streuen. Ca. 15 Minuten bei 200 Grad backen.

**Für den Kokos-Zitronenschaum:**

Kokosmilch aufschäumen, ausgepressten Zitronensaft dazugeben und mit Xanthan andicken.

Fanny Sternitzki am 18. Juli 2023