

# Gurken-Suppe, Palatschinken-Röllchen, Räucherlachs

## Für zwei Personen

### Für die Suppe:

6-7 Gewürzgurken mit Gurkensud	250 g festk. Kartoffeln	1 Petersilienwurzel
50-100 g Knollensellerie	1 Karotte	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
75 ml saure Sahne	2 EL Butter	750 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 TL Zucker	Öl, Salz, Pfeffer

### Für den Lachs:

150 g Lachsfilet, ohne Haut	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft, Abrieb	2 cl Cognac
2 Zweige Thymian	4-5 getrock. Wacholderbeeren	3 EL Rohrzucker
Salz, aus der Mühle	Pfeffer	Räucher-Späne, -Chips

### Für die Palatschinken:

1 frische Gurke	Frischkäse	2 Eier
250 ml Milch	125 g Mehl	Salz, Öl

### Für die Garnitur:

1-2 Zweige Petersilie

### Für die Suppe:

Die sauren Gurken raspeln und beiseitestellen. Sud der Gurken aufbewahren. Zwiebel abziehen, fein würfeln, das restliche Gemüse schälen und würfeln.

Öl mit Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Kartoffeln hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach das restliche Gemüse hinzugeben und etwas mitbraten. Gemüsefond hinzugeben und mit Deckel köcheln lassen.

Saure Gurken in eine heiße Pfanne mit etwas Öl geben. So lange anbraten, bis die meiste Flüssigkeit verdampft ist, dann zur Suppe geben.

Sud der sauren Gurken und Zucker hinzufügen.

Wenn das Gemüse gar ist, etwas von der Flüssigkeit mit der Sauren Sahne vermengen und wieder in die Suppe geben. Dill hacken und in die Suppe geben. In tiefen Tellern servieren.

### Für den Lachs:

Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft einer halben Zitrone auspressen. Salz, Pfeffer, Cognac, Rohrzucker, Zitronenabrieb und -saft in einer Schüssel mischen. Thymianblättchen hineinzupfen und das Lachsfilet darin 10-15 Minuten marinieren.

Räucherchips und Räucherspäne mit Wacholderbeeren in ein feuerfestes Gefäß streuen und den Lachs auf einem Gitter darüber positionieren.

Buchenchips anzünden und den Lachs mit einem Deckel abdecken, so dass der Rauch nicht entweichen kann und in den Lachs einzieht. Lachs anschließend in dünne Scheiben schneiden.

### Für die Palatschinken:

Mehl mit Eiern und Salz vermengen. Nach und nach Milch hinzufügen, bis es die gewünschte Konsistenz ergibt. Teig etwa 20 Minuten ruhen lassen. Vor dem Ausbacken nochmals kräftig verrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen und gleichmäßige Palatschinke darin ausbacken.

Palatschinke mit Frischkäse bestreichen, mit frisch geräuchertem Lachs und fein geschnittenen Gurkenscheiben belegen. Einrollen, in ca. 3 cm dicke Stücke schneiden und zu der Suppe servieren.

**Für die Garnitur:** Petersilie hacken und über die Suppe und Röllchen geben.

Oliver Giemsa am 26. September 2023