

Safran-Tomaten-Suppe mit Lachs

Für 2 Personen

2 Lachstranchen, küchenfertig	2 Strauchtomaten	1 Zitrone, unbehandelt
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	5 Thymianzweige
3 EL Butter	250 ml Schlagsahne	200 ml Gemüsesfond
200 ml trockener Weißwein	1 TL Olivenöl	Safran-Fäden
1 TL Cayennepfeffer	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und so halbieren, dass vier gleich große Würfel entstehen. Die Schale der Zitrone abreiben. Zwei Esslöffel Butter in einem Topf zerlassen und den Zitronenabrieb und eine Prise Cayennepfeffer dazu geben. Den Lachs mit Salz würzen. Die restliche Butter auf einen Teller streichen und die Lachswürfel in einem Abstand von etwa zwei Zentimetern darauf setzen und von allen Seiten großzügig mit der Zitronen-Cayennepfeffer-Butter bestreichen. Das Ganze so mit Frischhaltefolie abdecken, dass die Folie über dem Teller und dem Lachs spannt. Anschließend für etwa zwanzig Minuten im Backofen glasig garen. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Die Tomaten vom Strunk befreien, in grobe Würfel schneiden, zu den Schalotten geben und kurz mit anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Fond auffüllen. Eine halbe Knoblauchzehe und die Thymianzweige dazu geben, mit einem Deckel abdecken und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Knoblauch und die Thymianzweige wieder heraus nehmen und die Suppe fein pürieren. Das Ganze durch ein Sieb passieren, in einem Topf erneut erwärmen und mit Safran-Fäden, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne dazu geben und nochmals aufkochen. Den Lachs aus dem Backofen nehmen. Die Suppe mit dem Pürierstab schaumig aufmixen und mit einer Schöpfkelle den Schaum abschöpfen. Den Safran-Tomaten-Suppenschaum mit dem Lachs auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 23. Juli 2010