

Kräuter-Suppe mit Lachs aus dem Ofen

Für zwei Personen

2 Lachsfilet, à 80 g	1 feste Kartoffel	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Kerbel	100 g junger Blattspinat	3 Zehen Knoblauch
1 Muskatnuss	1 Prise mildes Chilipulver	20 g kalte Butter
80 g Sahne	500 ml Gemüfefond	mildes Chilisalz
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffel schälen und in circa ein Zentimeter große Würfel schneiden. Den Gemüfefond erhitzen und die Kartoffel darin circa 20 Minuten garkochen. Den Lachs waschen und trocken tupfen. Auf einen Teller Olivenöl geben, den Lachs daraufsetzen, mit Klarsichtfolie bedecken und für circa 20 Minuten in den Backofen geben. Die Petersilie und den Kerbel zupfen und fein hacken. Den Blattspinat waschen und trocken schleudern. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Kräuter und den Knoblauch mit der Sahne und der Butter zu dem Fond geben und pürrieren. Die Suppe mit Salz, einer Prise Chilipulver und etwas Muskat abschmecken. Den Fisch aus dem Ofen nehmen, mit etwas Olivenöl bepinseln und mit Chilisalz würzen. Die Suppe nochmals aufschäumen und in tiefe Teller geben. Den Lachs hineinsetzen und servieren.

Alfons Schuhbeck am 23. März 2012