

# Wildkräuter-Suppe mit Lachs-Klößchen

**Für 4 Personen**

**Klößchen:**

100 g Lachsfilet, gewürfelt    0,1 l Sahne                    2 Eiweiß  
Salz

**Für die Suppe:**

3 Schalotten, gewürfelt        1 Knoblauch, gewürfelt    1 EL Butter  
1 EL Mehl                            0,7 l Brühe                    0,2 l Sahne  
100 g Kräuter, frisch            Saft von 1 Zitrone            Salz, Pfeffer

Das Lachsfilet in Würfel schneiden und mit der Sahne, den Eiweißen und etwas Salz verrühren. In eine Metallschüssel geben und im Tiefkühlfach ca. 15 Minuten leicht anfrieren lassen.

Die Schalotten und die Knoblauchzehe schälen, würfeln und in der Butter anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit der Brühe ablöschen. Die Sahne zugeben und die Suppe 10 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen.

In der Zwischenzeit 1l Wasser in einem Topf erhitzen. Die Lachsmischung pürieren und mit zwei Teelöffeln kleine Klößchen abstechen. Die Klößchen im leise siedendem Salzwasser ca. 5-7 Minuten gar ziehen lassen.

Die Kräuter fein schneiden und in die Suppe geben. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und mit dem Zitronensaft, der geriebenen Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die schaumige Suppe in Teller füllen, die Lachsklößchen zugeben und servieren.

Christian Henze am 03. April 2020