

## Gurken-Avocado-Suppe mit Lachs-Tatar

### Für 2 Personen:

1/2 Gurke	1/2 Avocado	100 ml Mineralwasser
1 TL Wasabipaste	2 Msp. Pfeffermix	2 Msp. Gewürzsalz
2 EL Sojasauce	1 Zitrone	2 EL Crème-fraîche
150 g Lachsfilet	1/2 Apfel	1/2 Bund Dill
1 Spur Chilisauc	1 Msp. Fischgewürz	4 EL Olivenöl
1 EL Mehl	1-2 TL Sesamöl	
Zitronensaft		

Gurke schälen, in grobe Stücke schneiden und in ein hohes Gefäß füllen. Avocado halbieren, eine Hälfte schälen und zur Gurke geben. Mineralwasser hinzufügen und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Wasabi, Pfeffermix, Gewürzsalz und 1 EL Sojasauce abschmecken und noch mal kurz durchmischen. Dann Zitronensaft und Crème fraîche dazugeben und nochmals kurz durchmischen. Lachsfilet in kleine Würfel schneiden. Apfel in kleine Würfel schneiden. Etwas Dill samt Stängel grob schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben. Mit Gewürzsalz, Pfeffermix, Fischgewürz, Chilisauc, 1 EL Sojasauce und 1 EL Olivenöl gut vermengen und abschmecken.

Das Lachstatar flach in einem tiefen Teller verteilen.

Den übrigen Dill vom Stängel zupfen, mehlieren, in heißem Olivenöl für 1 Minute frittieren.

Währenddessen die Avocado-Gurken-Suppe über das Tatar gießen, bis es gerade eben bedeckt ist. Mit Sesamöl und etwas Zitronensaft beträufeln und etwas Gewürzsalz obendrauf geben. Den knusprigen Dill aus der Pfanne nehmen, kurz abtropfen lassen und die Suppe damit garnieren.

Steffen Henssler am 02. April 2022