

# Bärlauch-Suppe und Frühlingsrollen mit Lachs

## Für 2 Personen

100 g Lachsfilet, ohne Haut	50 g Räucherlachs	100 g mehliges Kartoffeln
1 Schalotte	100 g Knollensellerie	4 Frühlingsrollenblätter
1 Bund Bärlauch	1 EL Butter	100 ml Milch
1 Ei	Butterschmalz	400 ml Geflügelfond
schwarzer Pfeffer	Salz	

Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls klein schneiden. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen und die Schalotte glasig dünsten. Anschließend die Kartoffeln, die Milch und den Geflügelfond hinzugeben. Das Ganze 20 Minuten kochen lassen. Den Sellerie schälen, fein raspeln und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Den Räucherlachs und das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Den Sellerie abgießen und pürieren, anschließend mit dem Lachsfilet und dem Räucherlachs vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Frühlingsrollenblätter mit jeweils zwei Esslöffeln der Masse bestreichen. Das Ei trennen und die Ränder der Frühlingsrollen mit dem Eiweiß bestreichen und zusammenrollen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Frühlingsrollen darin frittieren. Die Suppe pürieren, den Bärlauch zupfen und zu der Suppe geben. Das Ganze abschließend mit Salz und Pfeffer würzen und aufschäumen. Die Bärlauchsuppe mit den Frühlingsrollen mit Lachs auf Tellern anrichten und servieren.

Ulrich Hoch am 06. Juli 2010