

Schwarzwurzel-Creme-Suppe mit Lachs-Spieß

Für zwei Personen

150 g Lachsfilet	350 g Schwarzwurzeln	100 g feste Kartoffeln
1 Zitrone	1 Zwiebel	0,5 Bund glatte Petersilie
400 ml Gemüsefond	75 g Crème-fraîche	1 EL Dijon Senf
1 EL Honig	40 ml Milch	Butter, Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen und klein schneiden. Eine Schüssel mit Wasser füllen. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und in das Wasser geben. Die Schwarzwurzeln waschen, ebenfalls schälen, schräg in Scheiben schneiden und in das Zitronenwasser geben. Die Zwiebel abziehen, halbieren und eine Hälfte fein hacken. Etwas Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Mit dem Fond ablöschen und aufkochen lassen. Die Schwarzwurzeln abgießen und zusammen mit den Kartoffeln in den kochenden Fond geben. Das Gemüse circa 25 Minuten köcheln lassen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Den Lachs auf die Spieße schieben, salzen und pfeffern und in die heiße Pfanne zum Anbraten geben. Die Spieße anschließend mit dem Honig sowie dem Senf bestreichen. Einige Schwarzwurzelstücke aus der Suppe schöpfen und zur Seite stellen. Die Crème-fraîche sowie die Milch in die Suppe geben und pürieren. Die übrigen Schwarzwurzelstücke wieder in die Suppe geben und ein weiteres Mal aufkochen lassen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Suppe zusammen mit dem Lachsspieß anrichten und servieren.

Ursula Bochnig am 05. März 2013