

Avocado-Suppe mit Räucher-Lachs

Für zwei Personen

Für die Suppe:

2 sehr reife Avocados 1 Zitrone 1 EL Butter

3 EL Crème fraîche 250 ml Gemüsefond 1 EL Honig

1 Zweig Dill 1 EL Currypulver Salz

weißer Pfeffer

Für die Einlage:

50 g Räucherlachs

Den Räucherlachs in Streifen schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen und darin das Curry anschwitzen. Anschließend mit dem Gemüsefond auffüllen und aufkochen lassen.

Die Avocados halbieren, entkernen und schälen. Das Fruchtfleisch pürieren und mit Crème fraîche verrühren. Anschließend in dem Fond einrühren und nochmals aufkochen lassen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Honig und zwei Esslöffel Zitronensaft in die Suppe geben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Abschließend den Dill fein hacken.

Die Suppe auf Tellern anrichten und mit den Lachsstreifen und Dill garniert servieren.

Günther Kurz am 26. Juni 2015