

Gurken-Suppe mit Lachs-Klößchen

Für 2 Personen

200 g ger. Lachs	4 Gurken	1 Ei
1 Bund Dill	1 EL süßer Senf	1 EL Tomatenmark
1 TL Speisestärke	50 g Butter	300 ml Gemüsefond
100 ml Sahne	1 EL Crème-fraîche	gemahlener Chili
Salz	schwarzer Pfeffer	

In einem Topf zwei Esslöffel Butter schmelzen. Die Gurken waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Die Gurkenwürfel im Topf anbraten. Das Tomatenmark und den süßen Senf dazugeben und mit anschwitzen. Den Gemüsefond aufgießen und zehn Minuten kochen lassen. Anschließend die Sahne dazugeben, weitere fünf Minuten aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Dill hacken, einen Teelöffel beiseite stellen und den Rest unterrühren. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Lachs mit dem Pürierstab zerkleinern. Das Eigelb vom Ei trennen und mit drei Esslöffeln Butter, dem gehackten Dill und der Speisestärke verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Den Teig mit nassen Händen zu kleinen Klößchen formen. Die Klößchen anschließend zehn Minuten im Topf gar ziehen lassen, ohne zu kochen. Die Gurkensuppe mit den Lachsklößchen in einen Teller geben. Mit etwas Crème-fraîche und dem gehacktem Dill garnieren und servieren.

Regina Eder am 24. Januar 2012