

Möhren-Kartoffel-Suppe mit Lachs-Spieß

Für zwei Personen

500 g Lachsfilet	100 g Schinkenwürfel	3 mehlig Kartoffeln
1 dicke Scheibe Schwarzbrot	5 Möhren	2 Orangen
1 Zitrone	35 g Ingwerknolle	5 Stängel Zitronengras
1 Bund Dill	1 l Gemüsefond	Butter, Butterschmalz
Piment, Muskatnuss	Tandoori-Masala, Curry	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln sowie die Möhren schälen und in Würfel schneiden. Beides in einen Topf geben, mit Gemüsefond auffüllen und aufkochen lassen. Den Ingwer schälen, am Stück in den Topf geben und mit kochen lassen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Schwarzbrot in Würfel schneiden, in die Pfanne geben und im Butterschmalz ziehen lassen. Eine weitere Pfanne mit etwas Butter erhitzen und die Schinkenwürfel darin andünsten. Die Orangen auspressen und den Saft auffangen. Die Suppe mit dem Orangensaft, mit Muskatnuss, Piment, Tandoori-Masala, Curry, Salz und Pfeffer würzen und weiter köcheln lassen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in große Würfel schneiden. Dann die Gräten entfernen und den Lachs in große Würfel schneiden. Den Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Zitrone ebenfalls waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Eine weitere Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen und die Lachswürfel zusammen mit dem Dill und den Zitronenscheiben darin von allen Seiten anbraten. Die Pfanne anschließend zum Warmhalten in den vorgeheizten Ofen stellen. Den Ingwer aus der Suppe nehmen und diese pürieren. Die Pfanne mit dem Lachs aus dem Ofen nehmen. Die Lachsstücke auf die Zitronengrasstängel spießen. Die Suppe in einen tiefen Teller geben. Die Schwarzbrotwürfel in die Suppe geben, die Lachsspieße dazu reichen und servieren.

Stefan Florian am 18. September 12