

Kürbis-Creme-Suppe mit Lachs-Bonbons

Für zwei Personen

200 g Lachsfilet	250 g Hokkaido-Kürbis	250 g mehliges Kartoffeln
4 Lagen Strudelteig	70 g Zwiebeln	0,5 Bund Petersilie
0,5 Bund Estragon	1 Zitrone	30 g Ingwer
2 El Kürbiskerne	Kürbiskernöl	35 g Butter
600 ml Gemüsefond	250 ml naturtrüber Apfelsaft	3 EL Crème-fraîche
2 EL Butter	100 ml Pflanzenöl	weißer Pfeffer
Zimt, Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Kürbiskerne ohne Fett rösten. Den Kürbis waschen, zerteilen und entkernen. Das Kürbisfleisch grob klein schneiden. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Die Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Die Zwiebeln und die Kartoffeln in Butter drei Minuten anschwitzen. Die Kartoffeln mit dem Gemüsefond ablöschen und die Kürbisstücke dazugeben. Die Suppe zwölf Minuten köcheln lassen. Anschließend die Suppe pürieren. Den Ingwer schälen und reiben. Den Apfelsaft, den Ingwer und etwas Zimt zu der Suppe geben. Das Lachsfilet in vier Streifen mit je circa sieben Zentimeter Länge und zwei Zentimeter Breite schneiden. Die Petersilie und den Kerbel waschen, trocken schütteln, hacken und auf einem Teller mischen. Die Lachsstreifen mit Salz und Pfeffer würzen und in den Kräutern wälzen. Den Strudelteig in 15 Zentimeter große Quadrate schneiden. Die Butter schmelzen, die Teigplatten damit bestreichen. Den Lachs jeweils in die Mitte der Teigstücke legen und einrollen. Die überstehenden Enden wie ein Bonbonpapier zusammen drehen. Das Pflanzenöl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Die Lachsbonbons drei Minuten von allen Seiten goldbraun braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Zitrone auspressen und die Suppe mit dem Zitronensaft abschmecken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Crème fraîche zugeben. Die Suppe in einem Teller anrichten. Mit den Kürbiskernen und etwas Kürbiskernöl garnieren und servieren.

Elke Möller am 05. Februar 2013