

# Gurken-Suppe mit Krabben-Einlage, Räucher-Lachs-Röllchen

## Für zwei Personen

400 g geräucherter Lachs	250 g Krabben lieber	250 g Garnelen
1 kg Gurken	2 kleine Zucchini	2 Äpfel, säuerlich
2 Bund Lauchzwiebeln	1 Zitrone	125 g Zwiebeln
1 Bund Dill	1 Bund Schnittlauch	250 ml Sahne
1 TL Senf	1 TL Honig	3 EL Rapsöl
Schnittlauch	Salz, Pfeffer	

Die Gurken schälen, längs halbieren, die Kerne entfernen und würfeln. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Von dem Rapsöl zwei Esslöffel in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Die Gurkenwürfel zugeben, salzen und circa 20 Minuten bei geringer Hitze garen. Den Räucherlachs in kleine Würfel schneiden. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Die Äpfel schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft über die Äpfel träufeln. Die Äpfel anschließend mit den Lauchzwiebeln sowie dem Lachs in einer Schüssel mischen. Den Honig zusammen mit dem Senf in die Lachsmischung geben und gut vermengen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und ziehen lassen. Die Zucchini putzen, waschen, trocken tupfen und längs in dünne Scheiben schneiden. Das restliche Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchinischeiben darin von beiden Seiten anbraten. Anschließend salzen, pfeffern und abkühlen lassen. Den Schnittlauch waschen und trocken tupfen. Die Lachsmasse portionsweise auf die Zucchinistreifen geben, einrollen und jeweils mit etwas Schnittlauch verknoten. Die geschmorten Gurken pürieren, die Sahne geben und gut verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, aufkochen lassen. Die Krabben in die Suppe geben und kurz ziehen lassen. Den Dill waschen, trocken tupfen, fein hacken und ebenfalls in die Suppe geben. Die Suppe auf einem Teller anrichten. Die Röllchen daneben anrichten und beides servieren.

Claudia Wulf am 03. September 2013