

SELLERIE-APFELCRÉME SUPPE MIT RÄUCHERLACHS

SELLERIE-APFELCRÉME SUPPE MIT RÄUCHERLACHS

Eigentlich war ich auf der Suche nach einem Stück frischem Fisch an die passende Theke in meinem Lieblings-Kaisers gekommen, aber dann hat mich der Räucherlachs angelacht. Der wurde kurzerhand mit diesem Sellerie-Crèmesüppchen kombiniert. Mit etwas frischem Dill ein leckeres und wenig aufwendiges Essen. Der Apfel gibt dem Ganzen eine leicht fruchtige Note.



Zutaten für 2 Personen:

2 Stück geräuchertes Lachsfilet

1/2 Knollensellerie

2 Äpfel

1 kleine Zwiebel

1,5 L Gemüsebrühe

1 TL Fenchelsamen

200g Schlagsahne

1 kleines Bund Dill

Pfeffer & Salz

1 Prise Zucker

2-3 EL Apfelessig

Zubereitung:

Der Knollensellerie, die Zwiebel und die Äpfel werden geschält, die Äpfel entkernt und alles grob gewürfelt. Die Würfel gebe ich mit der Brühe in einen ausreichend großen Topf. Den Fenchel dazu geben, einmal kurz sprudelnd aufkochen und dann alles für 20 Minuten bei mittlerer Hitze (hier Stufe 5 von 9) köcheln lassen.



Wenn die Zeit um ist und das Gemüse / die Äpfel weich gekocht sind wird die Suppe mit dem Stabmixer püriert. Dann wird sie durch ein Sieb in einen Messbecher abgossen. Die Suppe und die Hälfte des Gemüsebreis aus dem Sieb kommen zurück in den Topf. Je nachdem wie dick oder

dünn man sein Süppchen mag kann man natürlich auch mehr oder weniger dazu geben. Jetzt schlage ich kurz die Sahne auf. Dann hebe ich sie unter das Süppchen. Mit dem Stabmixer noch einmal cremig aufschlagen.



Als nächstes kommt der fein gehackte, frische Dill dazu. Mit Pfeffer, Salz, etwas Zucker und Apfelessig abschmecken. Der geräucherte Lachs sollte nicht direkt aus dem Kühlschrank kommen sondern Raumtemperatur haben.

Die Suppe mit dem Lachs zusammen anrichten. Ich habe mich entschieden den Lachs nicht in die Suppe zu legen, sondern ihn separat auf dem Teller zu platzieren.

Guten Appetit!

