

Linsensuppe mit Lachs



Zutaten

1 l Gemüsebouillon
400 g Linsen, rot
200 g Lachsfilets, enthäutet und entgrätet
100 g Lauch
2 dl Rahm
Salz, Cayennepfeffer
Zitronensaft, einige Tropfen

Zubereitung

Für 4-6 Personen

1. Die Bouillon aufkochen. Die roten Linsen hineingeben und während 20-25 Minuten sehr weich kochen.
2. Inzwischen das Lachsfilet einmal längs in der Mitte durchschneiden. Die beiden Hälften quer in hauchdünne Scheiben schneiden.
3. 5 dl Salzwasser aufkochen. Den Lauch rüsten, längs halbieren und gründlich waschen. Dann die Hälften zuerst in feine Streifen, dann quer in kleine Würfelchen schneiden. Im kochenden Salzwasser 1 Minute sprudelnd ziehen lassen. Dann abschütten, gründlich kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
4. Die Linsensuppe mit dem Stabmixer oder im Mixer fein pürieren; wenn nötig mit etwas Wasser oder Bouillon verdünnen. Den Rahm beifügen und die Suppe nochmals aufkochen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.
5. Zum Anrichten den Lachs in vorgewärmte tiefe Suppenteller verteilen und die kochend heiße Suppe darüber giessen. Mit Lauch bestreuen.

Für den Kleinhaushalt

2-3 Personen: Zutaten halbieren.