Kalte Gurkensuppe mit Lachs

Foto Karsten Remeisch

Zutaten:
2 Salatgurken
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Schälchen Gartenkresse
Ein paar Basilikumblätter
250g griechischer Joghurt
200g Sauerrahm
300ml kalte Gemüsebrühe
2 TL mittelscharfer Senf
2 EL Balsamico bianco
Salz
Pfeffer
Zucker

Einlage:
Gurke (gewürfelt)
Ein paar Radieschen (in Streifen)
etwas geräucherter Lachs

Zubereitung:

Die Gurken grob schälen, es macht nichts, wenn etwas Schale dranbleibt. Halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen

und entsorgen. Ein Stück Gurke für die Einlage beiseitelegen.
Den Rest in grobe Stücke schneiden und zusammen mit Knoblauch, Schalotte, der Kresse (etwas für die Deko aufbewahren) und dem Basilikum in den Mixer geben.
Joghurt, Sauerrahm, Brühe, Senf und Balsamico dazugeben und sehr fein pürieren.
Kräftig mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und die Suppe kaltstellen.

Währenddessen die Einlage vorbereiten. Die Gurke würfeln, Radieschen in Stifte schneiden und Lachs in mundgerechte Stücke zupfen.

Dazu passt Bruschetta oder geröstetes Bauernbrot.