

Kerbelschaumsuppe mit geräuchertem Lachs

Rezept von Stefan Dardas

Zutaten für 4 Personen:

2 Schalotten, fein gehackt
3 EL Butter
200 g Kartoffeln, geschält und grob gewürfelt
50 ml Weißwein
1,2 Ltr. Geflügelbrühe
100 g frischer Kerbel, gehackt
300 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer, Muskat
1-2 EL Zitronensaft
4 – 6 Scheiben Räucherlachs

Zubereitung:

Schalottenwürfel im heißen Fett bei Intervallrührstufe 3/Kochrührelement und 120 Grad glasig dünsten.

Kartoffelwürfel zugeben. Mit Weißwein ablöschen und Brühe angießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Kerbel und Crème fraîche hinzufügen. Suppe in den Blender umfüllen und pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Räucherlachs in die Mitte des Suppentellers geben, mit Kerbelblättchen garnieren.