

# 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.

---

## Lachs Lachsmousse Lachsrolle – Variationen –



Fotos und Rezepte von Claudia Kraft:

**Zutaten Lachsmousse:**

200g Räucherlachs

200 g Frischkäse

50ml Sahne

kleine Scharlotte oder Jungzwiebel

etwas Zitronensaft

Salz/frisch gemahlener Pfeffer.

**Zubereitung:**

Klein geschnittenen Lachs, Frischkäse, Sahne mit Flexi auf hoher Stufe mixen. Habe einen Teil des Lachses in der Gewürzmühle fein gemixt u davor die Zwiebel.

Nachher alles vermischen und entweder Nocken auf Teller anrichten oder in ein Glas mit Spritzsack spritzen. Ich hatte es etwas kalt gestellt.

**Zutaten Lachsrolle:**

Palatschinken/Pfannkuchen

Frischkäse

Kräuter

Lachs

**Zubereitung:**

Pfannkuchen machen (Blender) und mit Frischkäse mit oder ohne Kräuter bestreichen, mit Lachs belegen und einrollen.

In Frischhaltefolie wickeln u kühlen.

Für 3 Palatschinken benötigt man 1 Pkg Lachs u 1 Packung Frischkäse.



Fotos Claudia Kraft

---

## Ravioli mit Lachs-Rucola-Pistazien-Fülle



Rezept und Foto von Claudia Kraft

### **Zutaten:**

#### *Fülle*

1 El Pistazien

1 Handvoll Rucola

100 g Ricotta

100 g Räucherlachs

1El Öl (hatte ich vergessen)

Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Nudelteig herstellen z.B. [Nudelteige für die Pasta Fresca](#)

Habe bis auf Lachs alles in den Mulit mit Messer gegeben. Räucherlachs in kleine Stücke schneiden und unterrühren. Dann auf Nudelteig legen und Ravioli formen.

Per Hand Kreise ausstechen, Fülle auf eine Seite geben, zusammen falten, mit Finger andrücken bzw mit Gabel entlang der Kante zusammen drücken.

---

## Spinat-Lachs-Rolle



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig  
([www.sinnreichleben.de](http://www.sinnreichleben.de) – Ernährungsberatung)

### **Zutaten:**

4 Eier

450 g Rahmspinat

200g Reibekäse – light

200g Lachs geräuchert

300 g Frischkäse – light

2 TL Meerrettich scharf

## **Zubereitung:**

Rahmspinat auftauen lassen.

Eier etwas schaumig schlagen, dann den aufgetauten Rahmspinat unterrühren.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Masse darauf gleichmäßig verteilen. Mit dem Streukäse bestreuen.

Backofen auf 180° vorheizen und die Masse ca 20 Min. darin backen.

Die fertige Masse auskühlen lassen. Anschließend auf ein großes Stück Alufolie oder Backpapier stülpen.

Die Käsemasse sollte direkt auf der Alufolie/Backpapier sein und die Spinatseite oben.

Frischkäse mit dem Meerrettich bestreichen, oben einen Rand lassen.

Den Lach gleichmäßig darauf verteilen.

Nun von unten nach oben aufrollen und anschließend in die Alufolie einwickeln.

Die Rolle kommt nun mind. 8 Stunden in den Kühlschrank.

Vor dem Servieren die Rolle aus der Alufolie wickeln und in ca 1cm dicke Streifen schneiden und servieren.

Eine Schitt-für-Schritt Anleitung mit Fotos findet ihr unter <http://www.sinnreichleben.de/2015/03/15/spinat-lachs-rolle/>