

Feine Erbsencreme-Suppe mit Lachsforelle

Zutaten für 4 Portionen:

350 g Lachsfilet
1 unbehandelte Limette
1 Zwiebel
30 g Butter
300 g tiefgekühlte Erbsen
600 ml Gemüsebrühe
200 ml Weißwein
Salz, Pfeffer
200 ml Schlagsahne
3 TL Meerrettich
1 Bund Estragon (ersatzweise glatte Petersilie)

So wird´s gemacht:

- 1) Lachsfilet waschen, abtupfen und in Würfel schneiden. Limette waschen, trocknen und abreiben. Saft auspressen. Limettensaft und Schale zu den Lachswürfeln geben und abgedeckt marinieren lassen.
- 2) Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter in einen Topf geben und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Dann 200 g Erbsen zufügen und kurz mitdünsten. Anschließend mit Gemüsebrühe und Wein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 8 Minuten dünsten.
- 3) Zwischenzeitlich die Sahne steif schlagen und den Meerrettich zufügen. Estragon waschen, abtupfen und in feine Streifen schneiden. Die Erbsensuppe pürieren und durch ein Sieb streichen. Suppe nochmals erhitzen. Restliche Erbsen und Estragon zufügen.
- 4) Lachsfiletwürfel mit Limettensaft und 100 ml Wasser in einen Topf geben und ca. 2 - 3 Minuten pochieren. Lachswürfel mit dem Sud und der Meerrettich-Sahne zur Suppe (darf nicht mehr kochen) geben. Kräftig abschmecken. Dazu warmes Baguette servieren.(FIZ)

Guten Appetit !!