



Bärlauchsüppchen

4 Portionen

100 g Bärlauchblätter
2 Scheiben Mischbrot [Vollkornbrot]
150 g Stremellachs
750 ml Hühnerbrühe [Rinderbrühe]
150 ml Sahne
Salz
Cayennepfeffer
3 EL Olivenöl
100 g Crème fraîche [Schmand, saure Sahne]

8 Bärlauchblätter in Streifen schneiden, den Rest sehr fein hacken
den Lachs nach dem Entfernen der Haut mit einem sehr scharfen Messer in Würfel schneiden
Brot entrinden, in Würfel schneiden und im Olivenöl zu Croutons rösten

Brühe mit der Sahne aufkochen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Den Bärlauch in ein Rührgefäß geben, etwas Brühe zugeben und mit dem Pürierstab pürieren. Die Masse zur Suppe geben und einige Minuten ziehen lassen; nicht mehr kochen. Mit dem Pürierstab aufschäumen, dann die Suppe auf vorgewärmte Teller füllen, mit Brotwürfeln, Lachs und Bärlauchstreifen bestreuen, 1 TL saure Sahne daraufsetzen und servieren.