Die KochLöffel

Seit 2013

3608 Thun, 20.06.2018 / Beat Pfäuti

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Suppe

Prosecco- Süppchen mit Rauchlachs

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel klein

1 Stange Lauch

0.5 Knollensellerie klein

1 Rüebli mittelgross

20 g Butter

1 Teelöffel Mehl gehäuft

8 dl Gemüsebouillon

80 g Rauchlachs in feine streifen geschnitten

4 Zweige Kerbel

1.5 dl Rahm

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 dl Prosecco

Die KochLöffel

Seit 2013

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und hacken. Den Bleichlauch waschen und in dünne Ringe schneiden. Den Sellerie und das Rüebli schälen und beides klein würfeln.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel und alle Gemüse darin andünsten. Das Mehl mit 1 dl Bouillon verrühren, dann mit der restlichen Bouillon zum Gemüse geben. Die Suppe zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen.

Inzwischen die Rauchlachsscheiben in Streifchen schneiden. Die Kerbelblättchen von den Zweigen zupfen. Den Rahm steif schlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Suppe samt Gemüse mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Die Hälfte des geschlagenen Rahms untermixen und die Suppe mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen und den Prosecco dazugiessen. 1 Minute kochen lassen. Dann die Suppe in tiefen Tellern oder Tassen anrichten, den restlichen Schlagrahm als Häubchen darauf setzen, die Lachsstreifchen darüber verteilen und die Suppe mit den Kerbelblättchen garnieren. Sofort servieren.