



Dip-Tipp:
auch lauwarm als
Suppe oder kalt
als Smoothie
geniessbar

Kräuter- Suppe mit Lachs & Meerrettich- Schaum

Zutaten:

Für die Kräutersuppe:

- 20 g Petersilie
- 10 g Dill
- 10 g Basilikum
- 1 Avocado
- 2 Gurken
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Haus-Sauce Meerrettich-Schaum
- 1 EL Haus-Sauce Knobli
- 2-3 EL Olivenöl
- Saft einer Bio-Zitrone
- 150 g Crème Fraîche
- 250 g Griechischer Joghurt

Ausserdem:

- 2 EL Haus-Sauce Meerrettich-Schaum
- 80 g Sashimi Lachs
- 1 Mini-Gurke
- 1 Zweig Dill
- 2-3 Salicornia (optional)
- 1 TL Lachsrogen (optional)
- Kräutersalz, rote Pfefferbeeren

Zubereitung:

1. Die Kräuter waschen und trockenschütteln. Die Blätter grob von den Stängeln zupfen. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen.
2. Alle Zutaten für die Suppe in einen Standmixer geben und zu einer geschmeidigen Masse pürieren. Nach Geschmack mit Gewürzen abschmecken. Sollte die Suppe zu dickflüssig sein etwas Wasser unterrühren.
3. Den Lachs trockentupfen und in grobe Würfel schneiden. Die Minigurke mit einem Gemüseschäler der Länge nach in Streifen schälen.
4. Zur Fertigstellung die Suppe auf Teller verteilen. Mit einem Teelöffel Haus-Sauce Meerrettich-Schaum über die Suppe träufeln. Die Gurkenscheiben aufrollen und zusammen mit einigen Stücken Lachs auf die Suppe geben.
5. Mit den restlichen Zutaten garnieren und geniessen.