

Lauch-Wasabi-Suppe

Rezept für 4 Personen



Zutaten

1 kleine Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 700 g Lauch, 2 EL Öl, 1 Zitrone, 2–3 EL Wasabi-Paste (je nach Stärke der Paste), 10 dl Gemüsebouillon, 1 dl Rahm, 400 g Lachsfilet ohne Haut, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken. Lauch längs halbieren und in 2 mm breite Streifen schneiden. Alles in einer weiten Pfanne im Öl 5 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und ein Viertel des Lauchs beiseitestellen. Zitrone auspressen. Wasabi, Zitronensaft und Gemüsebouillon zum Lauch geben. Zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen. Suppe pürieren und durch ein Sieb streichen. Rahm zur Suppe geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lachs in Würfel à 2 cm schneiden. Beiseitegestellten Lauch und Lachs in die Suppe geben. Pfanne vom Herd nehmen und Suppe zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Suppe mit Lachs und Lauchstreifen servieren.