

Sauerampfersuppe mit Lachsroulade

120

Typ: Suppe

Quelle: E&T April 1986

Bemerkungen: Menu mit Kohlis am 23 Okt 93
Kein Salz an den Lachs!!

Zutaten: Für 4 Portionen:

Lachsroulade:

150 g rohes Lachsfilet (möglichst dick)

4 Bund Dill

1 Tl Zitronensaft Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 El Öl

Suppe:

40 g Butter oder Margarine

20 g Mehl

1/2 L Hühnerbrühe (Instant)

30 g Sauerampfer

2-3 El Weißwein

200 g Creme fraiche

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Zucker Worcestershiresauce

2 Eigelb

Rezept:

Für die Lachsroulade den Lachs in dünne Scheiben schneiden (Foto links). Auf einem Stück Frischhaltefolie so nebeneinanderlegen, daß sich die Scheiben etwas überlappen. Den Dill von den Stielen zupfen, fein hak-ken, mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Öl verrühren und auf die Lachsscheiben streichen (Foto Mitte). Den Lachs mit Hilfe der Folie von der Längsseite her fest aufrollen (Foto rechts) und ungefähr zwei Stunden ins Gefriergerät legen.

Für die Suppe die Butter oder Margarine in einem Topf schmelzen lassen, das Mehl zugeben und kurz anschwitzen. Mit der Brühe auffüllen und bei milder Hitze ungefähr zehn Minuten kochen lassen, dabei ab und zu umrühren. Den Sauerampfer putzen, waschen und von den Stielen zupfen, einige Blätter zum Garnieren beiseite legen. Die anderen Blätter in die Suppe geben und mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren. Weißwein und Creme fraiche unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Worcestershiresauce würzen. Das Eigelb verquirlen und die Suppe damit binden, aber nicht mehr kochen lassen.

Die Lachsroulade mit einem scharfen Messer in möglichst dünne Scheiben schneiden und vor dem Servieren in die Suppe geben. Mit Sauerampfer garnieren.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten Garzeit: 10 Minuten

Pro Portion etwa 15 g Eiweiß, 37 g Fett, 16 g Kohlenhydrate = 2025 Joule (484 Kalorien) 245