

*Avocadocremesuppe mit Lachs und
Sauerkirschrahm**

2 1/2 EL Olivenöl und
*300ml trockenen
Weißwein* in einen Topf geben.
2 Bund Petersilie pürieren, dazugeben, leise köcheln lassen.
2 Avocados schälen, entkernen, mit
*Zitronensaft einer
Zitrone* pürieren, Topf vom Feuer nehmen und Avocado Püree
dazugeben. Mit
ca. 500ml H₂O auffüllen. Ziehen lassen.
Lachs (pro Person 1 Filet) in
Sonnenblumenöl sachte gar braten.
250g Sahne mit
Sahnesteif
etwas Kirschsafft und
einer Prise Salz steif schlagen.
Die fertiggebratenen Filets in Suppenteller geben, mit
Suppe auffüllen, Sahnehaube darauf geben,
Walnüsse hacken, darüber streuen, zum Abschluß
ingelegte Sauerkirschen abtropfen, in die Sahnehauben einsinken lassen. Fertig.
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Beilage: Croûtons

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)

*Vielen Dank an Andres Thurm für das Rezept!