

Spinatcremesuppe mit Lachsstreifen



Zutaten für 3 Personen:

300 g Rahmspinat (tiefgekühlt)
150 ml Gemüsebrühe
200 ml Fischfond
75 ml Weißwein
50 ml Sahne (optional)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
120 g Lachsfilet

1. Weißwein in einer Sauteuse stark reduzieren, Fischfond und Gemüsebrühe zugeben und eine Weile köcheln lassen.
2. Tiefgekühlten Spinat zugeben und nach Vorschrift köcheln lassen.
3. Lachsfilet waschen, trocknen und sorgfältig entgräten. Haut und braune Stellen wegschneiden. Dann in Streifen schneiden und in der heißen Suppe gar ziehen lassen.

Hinweise:

Anregung aus Weimar, Restaurant Alt-Weimar, 2005. Spinatcremesuppe aus Rahmspinat, Gemüsebrühe, Weißwein, Sahne und eingelegten Lachsstreifen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Suppen, Fisch, Lachs, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.01.2023