



## Linsensuppe mit Lachs

Rote Linsen sind geschält, bereits nach kurzer Kochzeit werden sie sehr zart. Püriert geben sie eine Suppe von seidiger Konsistenz, ein gediegenes Süppchen für die Lachseinlage. Gewürzt wird nur wenig, der Lachs mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft, die Suppe mit wenig Senf und klein gewürfeltem Knoblauch und Lauch - Schnell zubereitet und delikater.

### Zutaten (2-3 Vorspeisen)

150g rote Linsen  
6dl Gemüsebouillon  
5cl Vollrahm  
1Tl Dijon-Senf  
20g Lauch mit Grün  
5cl Vollrahm  
180g Lachsfilet  
1El Zitronensaft  
Salz und Pfeffer  
Petersilie

### Zubereitung

Haut vom Lachsfilet abziehen und das Filet zu ca. 2cm grossen Würfeln schneiden. Salzen und pfeffern und mit Zitronensaft vermischen. Ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Bouillon aufkochen, die Linsen und den Knoblauch zugeben und 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Vorsicht: Zu Beginn kann die Bouillon stark aufschäumen. Ab und zu aufrühren, damit die Linsen nicht am Boden ankleben und der Schaum verschwindet.

Suppe in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Senf, Knoblauch und Rahm zugeben, verühren und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Hitze

auf ein Minimum reduzieren, sobald die Suppe nicht mehr köchelt, den Lachs zugeben und 7 bis 8 Minuten ziehen lassen.

Suppe anrichten und mit Petersilie und wenig frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.





