



Bouillon mit Sherry und Räucherlachs

Das Rezept ist ganz simpel und schnell zubereitet und trotzdem eine exquisite Vorspeise, die sich auch noch zubereiten lässt, wenn man vollauf mit der Zubereitung des Hauptgangs beschäftigt ist, dabei ist es auch gelingsicher.

Mit Chnoblilbrot dazu serviert, erheischt man bestimmt viel Lob von den Gästen.

Zutaten (2 Vorspeisen)

4dl Gemüsebouillon
~4cl Sherry
15g Tafelbutter
30g Zwiebel
1/4 Bund Schnittlauch
80g kaltgeräuchertes Lachsfilet

Chnoblilbrot:

20g Tafelbutter
2 Knoblauchzehen
1/2Tl Kräutersalz
4 Scheiben Baguette oder Semmel

Zubereitung

Zwiebel fein hacken Schnittlauch zu feinen Röllchen schneiden. Lachsfilet zu löffelgerechten Würfeln schneiden.

Butter aufschäumen lassen. Köcheln lassen bis sie leicht bräunlich wird, sie bekommt dabei ein leicht nussiges Aroma. Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Bouillon zugiessen, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. 3cl Sherry zugiessen, Lachs und Schnittlauch zugeben und 5 Minuten knapp am Siedepunkt ziehen lassen. Bei Bedarf

am Schluss mit etwas Sherry abschmecken.

Chnoblivot:

Butter Raumtemperatur annehmen lassen. Knoblauchzehen dazupressen und mit ca. 1/2TI Kräutersalz würzen. Brotscheiben dick bestreichen und im Ofen bei 180° 10 bis 12 Minuten überbacken.





