



Schwarzwurzel Schaumsüppchen mit Lachsstrudel

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " " });
```

Edel, lecker, ausgefallen für den besonderen Anlass

Zutaten

- Für den Lachsstrudel:
- 150 g frisches Lachsfilet
- 10 - 15 Basilikumblätter
- 1 Päckchen Strudelteig aus dem Tiefkühlregal
- 1 Eigelb
- Salz, Pfeffer
- Für die Suppe:
- 300 - 400 g frische Schwarzwurzeln in dünnen Scheiben
- 1 kleine Stange Frühlingslauch in dünnen Ringen
- 2 Schalotten in kleinen Würfeln
- 1/2 Zitrone
- Etwas Zitronenmelisse
- 4 Cl trockener Weißwein
- 1/2 l Fleischs- oder Hühnerbrühe
- (Selbst gekocht oder aus dem Supermarkt)
- 1 Becher Crème fraîche
- 1/2 Becher flüssige Sahne
- 30 - 40 g kalte Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Vorbereitung:

Schritt3

Die frischen Schwarzwurzeln am besten mit Haushaltshandschuhen schälen. Sofort in kaltes Wasser, mit Milch und Zitrone versetzt geben, anschließend in Scheiben schneiden.

Schritt4

Den Porrée putzen, waschen und in Ringe schneiden, ebenfalls die Schalotten.

Schritt5

Das Eigelb mit etwas Sahne verrühren.

Schritt6

Der Ansatz:

Schritt7

Zunächst Schalotten und den Porrée in Butter glasig anschwitzen, die Schwarzwurzeln dazu geben.

Schritt8

Alles miteinander 3 - 4 min. anschwitzen, salzen, pfeffern und mit dem Abrieb der 1/2 Zitrone würzen.

Schritt9

Den Ansatz nunmehr mit dem Weißwein, der Fleischbrühe, Crème fraiche und Sahne aufgießen. 15 - 20 min. leise köcheln lassen und danach mit dem Küchenmixer gut pürieren, ev. durch ein Küchensieb passieren.

Schritt10

Pikant nachschmecken und nochmals mit etwas kalter Butter aufmixen, nicht mehr kochen lassen.

Schritt11

Der Lachsstrudel:

Schritt12

Das Lachsfilet waschen und trocken tupfen. Salzen, pfeffern, mit einigen Tropfen Zitronensaft würzen, in 4 gleich große Stücke / Streifen schneiden.

Schritt13

Den aufgetauten Strudelteig auf dem gemehlten Tisch auslegen, das Eigelb mit einem El Wasser verklappen und den Strudelteig einstreichen.

Schritt14

Den Fisch auf dem Strudelteig placieren, den frischen Basilikum zwischen und um die Lachstreifen legen, einschlagen und gut andrücken.

Schritt15

Mit dem restlichen Eigelb einstreichen, anschließend mit einer Tischgabel einige Male einstechen.

Schritt16

(Damit die Feuchtigkeit beim Backen entweichen kann)

Schritt17

Für ca. 10 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben und goldgelb bräunen.

Schritt18

Anrichtevorschlag:

Schritt19

Die aufgeschäumte Schwarzwurzelsuppe in vorgewärmte Suppenteller oder Tassen geben und kurz vor dem Servieren mit einer dickeren Scheibe Lachstrudel und einem Melisseblättchen anrichten.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** edel, lachsstrudel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwarzwurzel-schaumsueppchen-mit-lachsstrudel/>