

Blumenkohlsuppe mit Lachs

Zutaten:

500 g Blumenkohl
200 g geräucherter Lachs
125 ml Milch
200 g Sahne
1 Eigelb
500 ml Gemüsebrühe
5 TL Stärkemehl
3 TL Zitronensaft
½ EL Dill
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

- Blumenkohl in kleine Röschen teilen.
- Röschen in einem Topf mit Gemüsebrühe bedecken.
- Zusammen mit der Milch kurz aufkochen lassen.
- Bei mittlerer Temperatur etwa 20 Minuten gar kochen.
- Blumenkohl fein pürieren.
- Sahne und Stärkemehl glatt rühren.
- Aufgekochte Suppe mit Stärkesahne binden.
- Mit Zitronensaft und den Gewürzen abschmecken.
- Eigelb mit etwas Suppe verquirlen.
- Gequirktes Ei unter die Suppe rühren.
- Lachs in Streifen schneiden.
- Lachsstreifen in der Suppe erwärmen.
- Suppe mit Dill überstreut servieren.