



Safransuppe mit geräuchertem Lachs

Das leichte, delikate Süsschen passt im Sommer gut als Vorspeise. Der Safran wird kurz mit Zwiebeln angedünstet, das intensiviert seinen Duft. Und sowieso, Safran und Zwiebeln ergänzen sich geschmacklich ausgezeichnet. Nebst Lachsstreifen sorgen angedünstete Zucchini-Stäbchen für etwas Biss in der nur leicht gebundenen Suppe.

Zutaten (2 Vorspeisen)

60g	Zwiebel
20g	Tafelbutter
1	Briefchen Safran
1dl	Noilly Prat
4dl	Wasser
3/4Tl	Salz
	Pfeffer
1/2Tl	Maizena
20g	Sauerrahm

Suppeneinlage:

50g	Zucchini
10g	Tafelbutter
50g	geräucherter Lachs
2Tl	Sauerrahm
2-3	Zweiglein frischer Thymian

Zubereitung

Zwiebel fein hacken. Butter leicht aufschäumen lassen, Zwiebel zugeben und 3 Minuten dünsten. Safran zugeben, verrühren und kurz mitdünsten. Noilly Prat zugießen und auf die Hälfte einkochen lassen.

Wasser zugießen, mit Salz und wenig Pfeffer würzen. 15 Minuten köcheln lassen.

Lachs zu schmalen Streifen schneiden. Zucchini zu kurzen, dünnen Stäbchen schneiden und ca. 5 Minuten in wenig Butter dünsten. Etwas Zucchini und Lachs zur Dekoration beiseite legen. Blättchen vom Thymianzweig abfieseln.

Suppe pürieren und in die Pfanne zurückgeben. Maizena mit wenig Suppe anrühren und zusammen mit dem Sauerrahm in die Suppe einrühren. Zucchini zugeben, Suppe kurz aufkochen. Lachsstreifen zugeben und nur kurz aufwärmen lassen.

Suppe anrichten, mit einem Klacks Sauerrahm und den beiseite gelegten Lachs- und Zucchinistreifen dekorieren. Thymianblättchen über die Suppe streuen.







