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 beschäftig ist, dabei ist es auch gelingsicher.

Mit Chnoblibrot 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

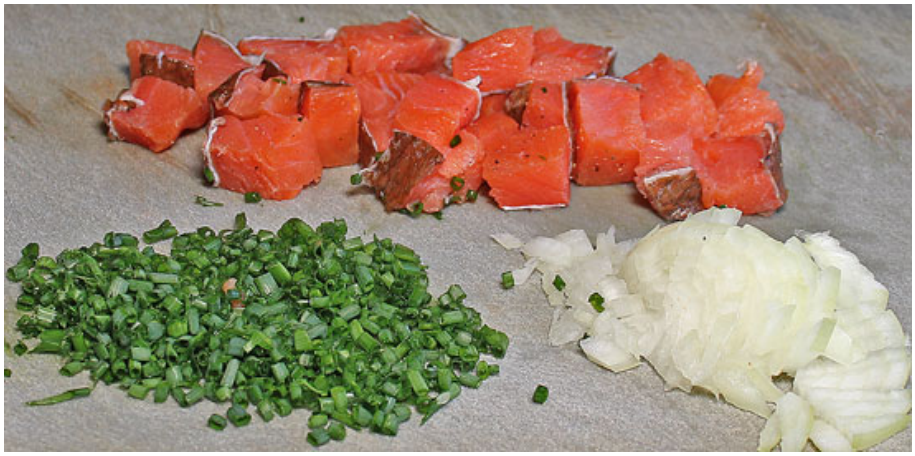
Chnoblibrot:

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.

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