

Gerhardts Rezept des Monats

Spinatrahmsüppchen mit Räucherlachs

Zubereitung

1. Den blanchierten Spinat und die Crème fraîche mit dem Zauberstab vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, in ein flaches Gefäß geben und kurz einfrieren. Die eingefüllte Schicht sollte maximal 0,5 cm dick sein.
2. Die Hühnerbrühe mit dem Weißwein aufkochen, den Zitronensaft zugeben und nochmals leicht köcheln lassen.
3. Die Sahne angießen, mit etwas Kartoffelstärke abbinden.
4. Das Spinat-Crème-fraîche-Gemisch mit dem Zauberstab einmischen, die Suppe eventuell etwas nachwürzen.
5. Eine kleine Pfanne vorheizen, die Lachswürfel mit etwas Salz würzen und bei mäßiger Hitze kurz anbraten. Es sollen nur die Poren geschlossen werden, die Fischwürfel im Kern noch roh sein.
6. Die Lachswürfel in den Suppentassen verteilen und die Suppe darüber geben. Mit Dillspitzen garnieren.

Mit etwas Weißbrot dazu – ein leichtes und gesundes Mittagsessen.

Zutaten für 4 Personen

0,3 l Hühnerbrühe
0,3 l Rivaner
Saft von 1 Zitrone
400 g süße Sahne
etwas Kartoffelstärke
200 g frischer Spinat (blanchiert)
100 g Crème fraîche
150 g Lachsfilet (in 1 cm große Würfel geschnitten)
etwas Dill zum Garnieren
Salz, Pfeffer, Muskat

Gerhardts Weinempfehlung

Nein, Spinat muss – seit der Erfindung von Sahne und Crème fraîche – nicht bitter sein. Sie bieten Pluspunkte für den Geschmack und sind optische Aufheller. Zartgrün und lachsfarben – Signale für einen frühlingsfrischen Weißwein, wie es der Rivaner ist. Feinherb und mit dezenter Muskatnote.

