

# Prosecco-Süppchen mit Rauchlachs

Autor: KOCHEN



## ZUTATEN

1 Zwiebel, klein  
1 Stange Bleichlauch  
0.5 Knollensellerie, klein  
1 Rüebli, mittelgross  
20 g Butter  
1 Teelöffel Mehl, gehäuft  
8 dl Gemüsebouillon  
80 g Rauchlachs, in feine Scheiben geschnitten  
4 Zweige Kerbel  
1.5 dl Rahm  
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
1 dl Prosecco

## Für mehr oder weniger Gäste

Für 2 Personen: Zutaten halbieren.  
Für mehr Gäste: Die Zutaten der Gästezahl entsprechend vervielfachen.

## Info

Pro Portion

9 g Eiweiss  
22 g Fett  
8 g Kohlenhydrate  
288 kKalorien  
1206 kJoule

## ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

1 Die Zwiebel schälen und hacken. Den Bleichlauch waschen und in dünne Ringe schneiden. Den Sellerie und das Rüebli schälen und beides klein würfeln.

2 In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel und alle Gemüse darin andünsten. Das Mehl mit 1 dl Bouillon verrühren, dann mit der restlichen Bouillon zum Gemüse geben. Die Suppe zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen.

3 Inzwischen die Rauchlachsscheiben in Streifen schneiden. Die Kerbelblättchen von den Zweigen zupfen. Den Rahm steif schlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Die Suppe samt Gemüse mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Die Hälfte des geschlagenen Rahms untermixen und die Suppe mit Salz sowie Pfeffer würzen.

5 Unmittelbar vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen und den Prosecco dazugiessen. 1 Minute kochen lassen. Dann die Suppe in tiefen Tellern oder Tassen anrichten, den restlichen Schlagrahm als Häubchen darauf setzen, die Lachsstreifen darüber verteilen und die Suppe mit den Kerbelblättchen garnieren. Sofort servieren.