



# Parmesan Schaumsüppchen mit einem Lachspieß

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Dieses Süppchen hat was !

## Zutaten

- Für den Suppenansatz:
- 1 l gute Fleisch oder Hühnerbrühe (Am Besten selber gekocht)
- 1 mittelgroße Zwiebel, klein gewürfelt
- 1 Stange Frühlingslauch, klein gewürfelt
- 1 fein gewürfelte Knoblauchzehe (Geht auch ohne)
- 1 Kartoffel, grob gewürfelt (Für die Bindung)
- 1 El Mehl
- 40 g Butter
- 1/2 Becher Crème fraiche
- 1/2 Becher Sahne
- 150 g frisch geriebener Parmesan
- ½ Chili Schote, fein gewürfelt
- Für den Lachspieß:
- 300 g Lachsfilet in Würfeln à 25g
- 2 El Mehl
- 1 Eigelb

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten:

### Schritt2

Der Suppenansatz:

### **Schritt3**

Die Zwiebeln, Kartoffeln, Frühlingslauch, Chili und Knoblauch in Butter glasig anschwitzen. 1 El Mehl dazu geben, glatt rühren.

### **Schritt4**

Mit der Brühe aufgießen und 15 - 20 min. leise köcheln lassen.

### **Schritt5**

Alles mit dem Küchenmixer oder Zauberstab pürieren, anschließend durch ein Küchensieb passieren. Sahne und Crème fraiche dazu geben, einmal aufkochen und den geriebenen Parmesan einrieseln lassen. Glatt rühren, nachschmecken, ev. noch etwas kalte Butter untermixen.

### **Schritt6**

In der Zwischenzeit:

### **Schritt7**

Das Lachsfilet waschen und auf Küchenkrepp wieder trocken tupfen. In ca. 25 g schwere Würfel schneiden und auf 5 - 6 Holzspieße stecken. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

### **Schritt8**

Aus 2 EL Mehl, dem Eigelb und etwas Milch einen „schlanken Backteig“ rühren. Die gewürzten, leicht gemehlten Lachsspieße durch den Teig ziehen und in reichlich heißem Fett 3 - 4 min. goldgelb heraus backen. Nicht zu trocken braten, rosa - glasig halten.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Das Parmesanschaumsüppchen in vorgewärmte Tassen oder Teller mit einem Sahnehäubchen anrichten und den Lachspieß darüber legen.

**Rezeptart:** Gebundene Suppen **Tags:** einfach, lecker, leicht, pikant, schmackig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parmesan-schaumsueppchen-mit-einem-lachspiess/>