

Lieblingsgericht 5 von Felicitas Bortum: Frischekick für heiße Tage - Kalte Sommer-Suppe

Zutaten:

500 ml Buttermilch
halbe Salatgurke
1 Birne
etwa 40 g Ziegenweickäse (Rolle)
100 g Lachsforelle (geräuchert, in Scheiben)
1 EL Frischkäse
2 bis 3 hartgekochte Eier (je nach Personenanzahl)
1 Zitrone (Bio), Saft und Schale davon
Petersilie, Dill, Schnittlauch gehackt (frisch oder getrocknet)
Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Gurke und halbe Birne fein reiben. Auch den Saft auffangen! Andere Hälfte der Birne in feine Stifte schneiden für die Garnitur.
Geriebene Gurke und Birne mit Buttermilch vermengen. Frischkäse, Petersilie, Dill, 1 EL Zitronensaft sowie Pfeffer und Salz zufügen und mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Nochmal abschmecken.

Anrichten:

Kalte Sommer-Suppe in einen Suppenteller schöpfen. Ein halbiertes, hartgekochtes Ei in die Mitte legen und beide Eihälften jeweils mit einer Scheibe Ziegenweickäse belegen. Geräucherte Lachsscheiben aufrollen und ansprechend darüber garnieren. Einige Birnenstifte um die garnierten Eier streuen. Zum Schluss etwas Schnittlauch und Zitronenabrieb über die kalte Suppe geben. Gut gekühlt servieren.

Das Rezept ist für zwei bis drei Personen. Für mehr der köstlichen, kalten Sommer-Suppe mit Gurke, Birne, Eiern, Käse und Lachs rechne die Menge der Zutaten einfach entsprechend hoch.