

Geräucherter Alaska-Wildlachs im Honig-Sesammantel in Gurken-Kefirsuppe mit Keta Kaviar

Zutaten für 4 Personen

240 g	geräucherter Alaska-Lachs im Stück
0,3 l	Gemüsebrühe
400 g	Gurke
300 g	Kefir
100 g	Akazienhonig
50 g	Sojasauce
	Sesamkörner
60 g	Keta Kaviar aus Alaska
	Salz, Pfeffer, Muskat, Kresse



Zubereitung

Die Sojasauce mit Honig vermengen und anschließend den geräucherten Lachs so darin wälzen, dass die Oberfläche komplett mit Sesam bedeckt ist. Nun pro Person ein ca. 2 x 3 cm großes Stück schneiden.

Die Gemüsebrühe mit der geschälten und entkernten Gurke sowie dem Kefir in einen Mixer geben und pürieren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Anschließend im Kühlschrank kalt stellen.

Wenn die Suppe durchgekühlt ist, im tiefen Teller mit jeweils einem Stück Lachs anrichten und etwas Kresse darüber streuen.