

## Suppe von Frischen Erbsen mit Lachsroulade

Kategorien: Suppe, Gemüse, Erbse, Lachs

Zutaten für: 2 Personen

|     |          |                               |
|-----|----------|-------------------------------|
| 100 | Gramm    | FrISChe Erbsen                |
| 2   |          | Schalotten; fein geschn.      |
| 1   |          | Knoblauchzehe; gepresst       |
| 1/2 | Ltr.     | Gemuesebruehe                 |
| 125 | ml       | Milch                         |
| 4   | Scheiben | Rauchlachs                    |
| 1/2 | Bund     | Schnittlauch fein geschnitten |
| 1   | Prise    | Muskat                        |
|     |          | Pfeffer; Salz                 |
|     |          | Butter zum Anbraten           |

### Anleitung:

Die Lachsscheiben mit Schnittlauch bestreuen und fest zusammenrollen. In Klarsichtfolie einwickeln und mindestens 1 Stunde in den Kuehlschrank geben.

Die Schalotten und den Knoblauch in einem Topf mit Butter kurz anduensten. Erbsen zugeben; mit Gemuesebruehe auffuellen und ca. 10 Minuten koecheln lassen. Mit einem Mixstab alles puerieren; die Milch zugeben und die Suppe durch ein Sieb passieren. Dann mit Muskat; Pfeffer und Salz wuerzen; noch mal aufkochen und mit dem Mixstab oder einem Schneebeesen schaumig ruehren. Die Lachsroellchen aus der Folie packen; in kleine Stuecke schneiden und als Einlage in die Suppe geben. Mit Schnittlauch bestreuen.

### Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit\*[RK](#)\*17.08.2015 von K.H.