Broccolicremesuppe mit Lachs-Klößchen

Zutaten:

Für die Suppe:

1 großer Broccoli
1 l Gemüsebrühe
400 ml Sahne (davon 200 geschlagen)
200 g Creme fraiche
Salz und Pfeffer
2 - 3 TL Speisestärke

Für die Klößchen:

150 g Lachs
150 ml Sahne
2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Der Suppe:

Den Broccoli waschen und putzen. Den Stiel in walnussgroße Stücke zerschneiden (natürlich nur den Teil, der nicht holzig ist). Die Broccoli-Stücke in der Gemüsebrühe ca. 10 Minuten kochen lassen, bis sie weich sind. Dann mit dem Pürierstab pürieren. Die flüssige Sahne und die Creme fraiche zugeben und zum Kochen bringen. Die Stärke mit etwas Wasser anrühren und die Suppe abbinden, bis sie schön sämig ist. Vor dem Servieren die Schlagsahne unterziehen.

Der Klößchen:

Den Lachs in Stückchen schneiden, salzen und pfeffern und mit dem Weißbrot in der Küchenmaschine zerkleinern. Am Anfang etwa 100 ml Sahne zugeben, den Rest nach und nach, aber Achtung: Nicht zu lange im Mixer lassen, sonst gerinnt die Farce. Wenn die Masse fertig püriert ist mit 2 Teelöffeln Nocken in kochendes Salzwasser abstechen. Die Klößchen auf die Teller verteilen und mit der Suppe aufgießen.

Tipp: Eine sättigende Suppe für ein kleineres Menü.