

## Champagner-Senfsuppe mit Graved Lachs



### Zubereitung

- Zunächst die Zwiebel fein hacken und in etwas Butter mit dem historischem Senf glasig dünsten. Mit Champagner ablöschen, kurz aufkochen lassen.
- Nun mit Halbrahm und Milch auffüllen und kurz aufkochen. Danach bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Zwiebeln mit einem Stabmixer pürieren und die Suppe aufschäumen. Mit Salz abschmecken. Sollte die Suppe zu dünnflüssig sein, können Sie sie mit etwas Speisestärke binden oder das nächste Mal das Verhältnis Milch / Halbrahm ändern
- Den Lachs in Streifen schneiden und in die Mitte der Teller geben. Die Suppe drumherum eingießen, mit Petersilie dekorieren.

### Zutaten für die Champagner-Senfsuppe mit Graved Lachs (für 4 Personen):

- 100g mittelscharfer, historischer Senf [www.shop.natursef.ch/senf](http://www.shop.natursef.ch/senf)
- 150 ml Champagner (Alternativ auch Sekt)
- 400 ml Halbrahm
- 400 ml Milch
- 1 Zwiebel
- Salz
- 200g Graved Lachs
- etwas frische Petersilie