

# Hier und heute



## Kalte Gurkensuppe mal anders

An heißen Sommertagen brauchen wir ein Gericht, das sättigt, ohne schwer im Magen zu liegen. Sternekoch Alexander Wulf macht eine kalte Gurkensuppe. Dafür nimmt er die gleichen Zutaten wie für einen Salat. Und sie ist auch ebenso leicht und erfrischend.

## Das Rezept

(von Alexander Wulf für ca. zwei Personen)

### Zutaten für die Suppe

- 2 Gurken mit Schale, klein geschnitten
- 2 Eier, hart gekocht
- 1 kleiner Bund Dill, geschnitten
- 2 Schalotten, kleingeschnitten
- Salz Pfeffer
- Prise Zucker
- 1 Bund Radieschen, klein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, klein gewürfelt
- 3 gekochte Kartoffeln gepellt und klein geschnitten
- 1 EL Weißweinessig
- kleiner Bund Frühlingszwiebeln
- 200 ml Ayran
- 100 ml Crème fraîche

### Zubereitung

Alle Zutaten, bis auf die Crème fraîche, vermengen und im Mixer fein pürieren. Durch ein Feinhaarsieb passieren. Anschließend die Crème fraîche untermengen.

### Zutaten für die Suppeneinlage

- ½ Ring Fleischwurst
- ½ Schalotte
- ½ Gurke
- 5 Radieschen
- 1 gekochte Kartoffel
- 1 EL Dill, gehackt
- 1 Ei, hart gekocht

### Zubereitung

Für die Einlage alle Zutaten in feine Würfel schneiden, anschließend mit etwas Essig und Olivenöl anmachen, mit Chili verfeinern. In der Suppe anrichten und als i-Tüpfelchen einen TL Creme fraîche dazu und mit Dill garnieren.