

## Zuppa fredda con salmone

Von Martin Zoworka für den Slow Food Online-Küchentalk mit Bremerwein am 15.06.2021

### Zutaten für 4 Personen

1 Salatgurke  
3 große Strauchtomaten  
1 Scheibe Weißbrot, gewürfelt  
1 EL geschälte Mandeln (ganz oder gehackt)  
1 kleine Chilischote  
2 EL Rotweinessig  
1 Packung Stremellachs (ca. 100-125g)  
(heiß geräuchertes Lachsfilet)  
½ Bund Schnittlauch  
8 EL **Pesto di Peperoni e Mandorle** (Paprika-Mandel-Pesto) \*  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
Zucker



### Zubereitung

Die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen und die Haut abziehen, dann vierteln den Strunk ausschneiden. Die Gurke schälen. Das Gemüse und das Brot in 1cm große Stücke schneiden und mit der Chilischote, den Mandeln, etwa ½ TL Salz, 2 EL Essig vermischen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank marinieren und gut durchkühlen lassen. Ggf. zuletzt noch für 30 Minuten ins Eisfach stellen.

Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Die Haut und etwaige dunkle Stellen vom Lachs entfernen. Alles in eine Schüssel geben, einen guten Schuss Olivenöl darüber gießen und mit einer Gabel zerdrücken.

8 EL *Pesto di Peperoni e Mandorle* mit der gleichen Menge Olivenöl verrühren.

Das gut gekühlte Gemüse mit dem Pürierstab fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und ggf. etwas Essig abschmecken. Auf vier Suppenteller verteilen. Den Lachs in die Mitte geben und die Pesto-Öl-Mischung dekorativ darüber verteilen.

\* *Erhältlich unter [www.bremerwein.de](http://www.bremerwein.de)*



Slow Food®  
Braunschweiger Land