

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Graved Lachs



Skandinavischer Graved Lachs ist der Star in dieser fein pürierten, farbenfrohen Fisch- und Gemüsesuppe aus Lauch, Kartoffeln, Meerrettich und Dill.

Zutaten

Für 4 Personen

800 g mehligkochende Kartoffeln
400 g Lauch
4 EL Butter
100 g Graved Lachs
20 g frischer Meerrettich
1 l Gemüsebouillon
0,5 l Milch
Salz, Pfeffer
4 EL Doppelrahm
½ Bund Dill

Kartoffeln und Lauch halbieren und in Scheiben schneiden.

Butter in einer hohen Pfanne erhitzen. Kartoffeln und Lauch dazugeben und ca. 5 Minuten dünsten.

Die Hälfte des Lachses dazugeben und kurz mitdünsten.

Die Hälfte des Meerrettichs dazureiben. Bouillon und Milch dazugießen. Zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Suppe grob pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Doppelrahm dazugeben und anrichten.

Restlichen Lachs und Dill darüberzupfen.

Restlichen Meerrettich an der feinen Raffel darüberreiben und die Suppe servieren.