

Cremige Lachssuppe

Die cremige Lachssuppe ist eine delikate Fischsuppe mit Gemüse. Das Rezept bringt Abwechslung in deine Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Butter
0.5 Stk.	Lauch
3 Stk.	Karotten
4 Stk.	Kartoffeln (mittelgroß)
500 ml	Fischfond
2 Stk.	Lorbeerblätter
3 Stk.	Pimentkörner
5 Stk.	schwarze Pfefferkörner
100 ml	Milch
100 ml	Schlagobers
1 Spritzer	Zitronensaft
400 g	Lachs (ohne Haut)
4 Stängel	Dillzweige
	Salz

Zubereitung

1. Die Butter in einem Kochtopf erhitzen und die gehackten Zwiebeln glasig dünsten. Den geputzten Lauch in dünne Ringe schneiden und zugeben. Die Kartoffeln schälen, klein würfelig schneiden. Karotten putzen und in Scheiben schneiden. In den Topf geben und etwa 3 Minuten dünsten.

2. Mit dem Fischfond und einem Schuß Wasser aufgießen und kurz aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren, Lorbeerblätter, Piment und Pfefferkörner zugeben und 15 Minuten leicht köcheln lassen.
3. Den Lachs in mundgerechte Stücke schneiden.
4. Die Milch, Schlagobers und einen Spritzer Zitronensaft zur **Lachssuppe** geben. Kurz aufkochen und die Temperatur wieder reduzieren.
5. Jetzt den Lachs zugeben und nur kurz, zirka 2 Minuten in der heißen Suppe ziehen lassen. Abschließend mit Salz abschmecken.
6. In Teller anrichten und mit gehacktem Dill garnieren.

Tipp

Zur cremigen Lachssuppe eine Scheibe Vollkornbrot reichen.