

Kartoffelschaumsuppe mit geräuchertem Lachs

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Zwiebel
- 600 g Kartoffeln, mehlig kochend, in Scheiben
- 1 EL Rapsöl
- 1/4 l Weißwein, trocken
- 3/4 l Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 1–2 EL Zitronensaft
- 100 g Lachs, geräuchert
- 125 g Sahne, 30% Fett
- 3 Stiele Dill

Nährstoffe: 297 kcal, 26 g Kohlenhydrate, 13 g Fett, 10 g Eiweiß

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in mittelgroße Stücke schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin andünsten. Kartoffeln dazugeben und kurz mitdünsten. Wein und Brühe dazugießen und kurz aufkochen lassen. Kartoffeln zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen.

Lachs in breite Streifen schneiden. Kartoffeln in der Brühe mit dem Stabmixer fein pürieren. Sahne unterrühren und die Kartoffelsuppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Dill waschen, trocken schütteln und die Spitzen abzupfen.

Zum Servieren die Kartoffelcremesuppe nochmals kurz mit dem Stabmixer aufschäumen und in Suppentellern anrichten. Lachsstreifen in die Suppe geben und mit den Dillspitzen garniert servieren.

Quelle Rezept: Zabert-Sandmann-Team: Frühstück & Brunch. München