

# Kartoffel-Wurzel-Suppe mit Graved Lachs



Suppe mit Kartoffeln, Wurzeln und anderem Gemüse und garniert mit Graved Lachs

Eine einfach zuzubereitende Suppe mit Kartoffeln, Wurzeln und anderem Gemüse, dazu frische Kräuter und verfeinert mit edlem Graved Lachs. Alternativ kann man die Suppe auch mit Räucherlachs, geräuchertem Forellen- oder Makrelenfilet zubereiten. Ergibt jedesmal eine andere, spezielle Note.

## Zutaten für 1–2 Personen:

- 4 Kartoffeln
- 3 Wurzeln
- 1 Stück Sellerieknolle
- $\frac{1}{2}$  Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- ein kleines Stück frischer Ingwer

- 400 ml Gemüsefond
- 1 EL Sahne
- 100–150 g Graved Lachs
- 4–5 Zweige frische Petersilie
- 4–5 Zweige frischer Majoran
- Muskat
- Salz
- Pfeffer
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 20–30 Min.

Kartoffeln, Wurzeln, Sellerie, Zwiebel, Knoblauchzehen und Ingwer schälen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer kleinschneiden, den Lauch in dünne Streifen und Kartoffeln, Wurzeln und Sellerie in grobe Stücke schneiden. 1 Zweig Petersilie kleinwiegen.

In einem Topf Butter erhitzen und zuerst Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Lauch andünsten, bis das Gemüse etwas Flüssigkeit gezogen hat. Dann das restliche Gemüse und den kleingewiegten Zweig Petersilie hinzugeben. Mit dem Gemüsefond ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei geringer Temperatur 20 Minuten köcheln lassen.

Wenn die Gemüsebrühe danach zu wenig Geschmack hat, ohne Deckel weitere 10–20 Minuten köcheln lassen und reduzieren. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die kleingewiegte Petersilie und den kleingewiegten Majoran hinzugeben und mitköcheln. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskat abschmecken.

Mit dem Pürrierstab kleinpürrieren, aber das Gemüse noch etwas grob lassen, die Suppe sollte nicht zu fein sein. Die Sahne hinzugeben und verrühren. Den Graved Lachs in kleine Stücke rupfen.

Die Suppe in zwei großen Suppentellern anrichten und von dem

Lachs darüber verteilen.