

Kartoffelcremesuppe mit geräuchertem Lachs



Sämige Suppe mit Lachs

In die Kartoffelcremesuppe habe ich noch zwei Wurzeln gegeben. Dazu etwas geräucherter Lachs. Verfeinert mit etwas Petersilie.

Zutaten für 1 Person:

- 4 Kartoffeln
- 2 Wurzeln
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 500 ml Gemüsefond
- 1 EL Crème fraîche
- 2 Scheiben geräucherter Lachs (50 g)
- Petersilie
- 2 Lorbeerblätter
- Salz

- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Kartoffeln und Wurzeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Kartoffeln und Wurzeln dazugeben. Fond dazugeben. Ebenso die Lorbeerblätter. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblätter herausnehmen. Mit dem Pürierstab fein pürieren. Crème fraîche hinzugeben. Petersilie kleinwiegen. Petersilie untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. In einen tiefen Suppenteller geben. Lachs leicht zerrupfen und über die Suppe verteilen.