

CREMESUPPE

mit Räucherlachs

ZUTATEN (4 Personen)

2 Zwiebeln
1 EL Butter
140 g Kartoffeln
(mehlig kochend)
100 g Knollensellerie
800 ml Fischfond
300 g Räucherlachs
300 ml Sahne
1 Zitrone
Salz & Pfeffer
Dill für die Dekoration
1 TL Sahne-Meerrettich

ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Kartoffeln und Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Butter in einem Topf aufschäumen lassen und die Gemüsegewürfel gemeinsam mit der Zwiebel darin farblos andünsten. Mit dem Saft der Zitrone ablöschen, den Fischfond aufgießen und 7 Min. köcheln lassen.

Ein Blatt vom Fisch für die Dekoration beiseite stellen. Den Rest vom Räucherlachs in grobe Stücke schneiden und noch 2 Minuten mitkochen lassen. Danach die Sahne zugießen und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Inzwischen das übrig gebliebene Stück Lachs in 4 Streifen schneiden. Die Sahne steif schlagen und den Sahne-Meerrettich unterziehen. Die Cremesuppe anrichten und mit Sahnehäubchen und Dill garnieren. Zum Schluss die Räucherlachs-Stückchen darauf legen.



Gülsah oder Frau Türkmen
Serviceassistentin

