



VORSPEISE

LOHIKEITTO



★★★★★ (116)

CA. 15 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 4 grosse festkochende Kartoffeln
- 2 Karotten
- 2 Schalotten
- 1 EL Butter
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Wacholderbeeren
- 500 ml Fischfond oder Gemüsebouillon
- 350 ml Halbrahm
- Salz & Pfeffer
- 500g Lachsfilet, ohne Haut
- 1 Bund Dill
- 1 Zitrone

Zum Servieren

Brot

ZUBEREITUNG

- 1 Die Kartoffeln und Karotten waschen und schälen. Die Kartoffeln grob würfeln und die Karotten in Scheiben schneiden.
- 2 Die Schalotten vierteln. Die Butter in einer mittelgrossen Pfanne zerlassen und die Schalotten etwa 3 Minuten andünsten. Die Kartoffelwürfel, Karottenscheiben, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zugeben und kurz mitdünsten.
- 3 Mit dem Fischfond ablöschen und zum Kochen bringen. Die Suppe etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln fast gar sind. Den Rahm zugeben, gut einrühren, zum Kochen bringen und einige Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Die Lachsfilets auf Gräten prüfen und in ca. 2 cm dicke Würfel schneiden. Die Hitze reduzieren und die Lachswürfel zugeben. Die Pfanne mit dem Deckel abdecken und den Fisch ca. 2 bis 3 Minuten in der heissen Suppe ziehen lassen. Die Suppe zum Servieren auf die Teller verteilen und mit frischem Dill und Zitronenschnitzen anrichten.