

# Bunte Kartoffel-Suppe mit Lachs-Spieß

## Für zwei Personen

200 g Wildlachs	100 g Bacon	500 g mehlig Kartoffeln
300 g Lauch	300 g Möhren	1 Tomate
100 g Erbsen, TK	100 g Knollensellerie	1 Zwiebel
2 Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
2 Stangen Zitronengras	50 g Butter	100 ml süße Sahne
1 Liter Rinderfond	0,5 Bund Maggikraut	0,5 Bund Schnittlauch
20 ml Pflanzenöl	1 Muskatnuss	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen. Eine Zwiebel abziehen und klein hacken. Den Lauch schälen und den Wurzelansatz entfernen. Die Möhren schälen. Den Knollensellerie abbürsten und schälen. Die Frühlingszwiebeln abziehen und klein hacken. Die Tomate schälen und klein schneiden. Den Bacon mit etwas Öl und der gehackten Zwiebel anbraten. Mit dem Rinderfond ablöschen. Die Hälfte des geputzten Gemüses hinzugeben und gar köcheln. Den Rest vom Gemüse sehr klein würfeln und separat garen. Den Wildlachs waschen und trocken tupfen, dann würfeln und auf dem Zitronengras aufspießen. Anschließend kurz anbraten und im Backofen warm halten. Das gegarte Gemüse fein pürieren. Anschließend die süße Sahne hinzugeben und abschmecken. Das Maggikraut und den Schnittlauch klein schneiden. Die Kräuter und das separat gegarte Gemüse dazugeben. Das Gemüse zu der pürierten Suppe geben. Die bunte Kartoffelsuppe in einer tiefen Schüssel mit dem Lachsspieß anrichten.

Marlis Redowski am 17. April 2012