

Finnische Lachs-Suppe

Für zwei Personen

Für die Suppe:

200 g Lachsfilet	250 g Kartoffeln	1 Möhre
1 Stange Porree	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Zitrone, Scheiben
$\frac{1}{2}$ EL Butter	100 ml Sahne	500 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer

Für die Suppe:

Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Butter in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel glasig dünsten. Kartoffeln, Möhre und Porree schälen bzw. putzen und klein schneiden. Kartoffeln, Möhre, Porree, Fond, Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt hinzufügen und alles 15 Minuten köcheln lassen.

Lachs in Würfel schneiden. Zitrone in Scheiben schneiden. Lachswürfel und Zitronenscheiben vorsichtig zur Suppe geben und 5 Minuten ziehen lassen. Lorbeerblatt entfernen. Sahne einrühren, mit Dill bestreuen und heiß servieren.

Lina Diepenbrock am 19. Mai 2025