

# Kartoffel-Eintopf mit Lachs und Dill

**Für vier Portionen**

**Für die Suppe:**

1 Bund Suppengrün	300 g feste Kartoffeln	20 g Butter
1 Lorbeerblatt	300 g Lachsfilet	$\frac{1}{2}$ Zitrone
20 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	Salz, Pfeffer

Suppengrün waschen, putzen, schälen und in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und ebenfalls in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin unter Rühren anschwitzen. Kartoffeln zugeben. Mit Wasser auffüllen, so dass alles knapp bedeckt ist. Lorbeerblatt zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Eintopf einmal aufkochen lassen. Anschließend Hitze reduzieren und bei geschlossenem Deckel weich garen. In der Zwischenzeit den Lachs in Würfel schneiden. Lachswürfel mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lachswürfel darin von beiden Seiten zwei Minuten anbraten. Pfanne vom Herd nehmen und beiseite stellen, damit der Lachs garziehen kann. Dill abrausen und die groben Stiele entfernen und klein hacken. Den Kartoffeleintopf in tiefen Tellern anrichten, je zwei Lachswürfel hinein geben und mit dem Dill bestreuen.

Horst Lichter am 29. März 2014