

# Kartoffel-Lauch-Creme mit Lachs-Röschen

## Für 2 Personen

10 g Kartoffeln	0,5 Stange Lauch	2 Sch geräucherten Lachs
100 g Margarine	1000 ml Rinderfond	200 ml Schlagsahne
Salz	Pfeffer	

Den Lauch waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Margarine in einem Topf schmelzen, den Lauch dazugeben und fünf Minuten garen. Anschließend den Rinderfond dazugeben und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, achteln und ebenfalls in den Topf geben. Alles zusammen für 15 Minuten kochen. Anschließend alles fein pürieren, die Sahne dazugeben und unterrühren. Die Suppe mit Pfeffer und Salz abschmecken und bei geschlossenem Deckel mehrere Minuten ziehen lassen. Den Lachs zu Röllchen formen und in einen Suppenteller geben. Die Kartoffel-Lauchsuppe vorsichtig darüber gießen und servieren.

Silke Barta am 02. November 2010