

Kartoffel-Suppe mit Lachs-Streifen und Croûtons

Für zwei Personen

100 g Räucherlachs	4 mehlig Kartoffeln	1 Mohrrübe
1 Knollensellerie	1 Stange Porree	2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	15 g Schmelzkäse	125 ml Milch
500 ml Gemüsefond	1 TL Honig	3 Scheiben Toastbrot
1 Bund Liebstöckel	1 Bund Estragon	1 Bund glatte Petersilie
Butter, Chilipulver	Salz, Pfeffer	

Einen Topf mit 300 ml des Gemüsefonds und einen zweiten Topf mit 200 ml des Gemüsefonds füllen und in beiden Töpfen den Fond mit einer Messerspitze Chilipulver zum Kochen bringen. Das Toastbrot von der Rinde befreien und in Würfel schneiden. Eine Knoblauchzehe abziehen und durch eine Presse geben. Anschließend die Butter mit dem Knoblauch in einer Pfanne erhitzen und die Toastbrotwürfel darin goldbraun rösten. Die Kartoffeln, den Sellerie und die Mohrrübe schälen. Vom Sellerie eine zentimeterdicke Scheibe abschneiden und würfen. Die Kartoffeln und die Mohrrübe in Würfel mit einer Größe von etwa zwei Zentimetern schneiden. Die Zwiebeln abziehen und kleinhacken. Den Lachs in dünne Scheiben schneiden. Ein Viertel der Kartoffeln und je drei Viertel der Zwiebeln und des Selleries in den 200 ml kochenden Gemüsefond geben. Die Knoblauchzehen abziehen, kleinhacken, ebenfalls in den Topf geben und den Inhalt kochen lassen. Anschließend die Milch und den Schmelzkäse in das Wasser geben und mit dem Honig verfeinern. Den Inhalt des Topfes pürieren und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken. Je nach Konsistenz eventuell noch etwas Gemüsefond dazugeben. Den Rest der Kartoffeln, der Zwiebeln und des Selleries gemeinsam mit der Mohrrübe in den anderen Topf mit kochendem Gemüsefond geben. Den Liebstöckel und den Estragon abzupfen und kleinhacken. Den Porree waschen, in Ringe schneiden, mit dem Liebstöckel und dem Estragon ebenfalls in den Topf geben und den Inhalt bissfest kochen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen, den Gemüsefond abgießen und das bissfeste Gemüse in die pürierte Suppe geben. Einige Blätter Petersilie, Liebstöckel und Estragon abzupfen und kleinhacken. Die Lachsscheiben auf zwei Tellern anrichten, die Kartoffelsuppe darüber geben und mit den Croûtons, Liebstöckel, Petersilie und Estragon garnieren.

Karl-Heinz Jakubczik am 22. April 2014