

# Kartoffel-Dill-Suppe mit Hummer-Schwänzen

**Für zwei Personen**

**Für die Hummerschwänze:**

2 mittelgroße Hummerschwänze	1 Karotte	1 Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	Salz, Pfeffer

**Für die Suppe:**

5 mehligk. Kartoffeln	2 Karotten	1 Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	600 ml Geflügelfond
200 ml Schlagsahne	150 ml trockener Weißwein	1 Bund Dill
Rapsöl	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

3 Stängel Dill

In einem Topf einen Liter gesalzenes und gepfeffertes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Hummerschwänze eine Karotte und eine halbe Knolle Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln.

Hummerschwänze kalt abbrausen und trockentupfen. Mit dem Gemüse in einem Liter gesalzenem und gepfeffertem Wasser garen, bis die Hummerschwänze eine rote Färbung annehmen. Hummer aus dem Sud nehmen, auskühlen lassen und in Scheiben schneiden. Gemüse abgießen, Hummersud auffangen.

Für die Suppe Kartoffeln, Karotten und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. In einem Topf Rapsöl erhitzen, Zwiebeln, Karotten, Lauch und Sellerie andünsten und mit Geflügelfond ablöschen. Kartoffeln hinzufügen und gar kochen. Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren. Dill abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Eine Schöpfkelle Hummersud, Schlagsahne, Dill und Weißwein zur Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur Dill abbrausen, trockenwedeln und zupfen.

Kartoffel-Dill-Suppe mit Hummerschwänzen auf Tellern anrichten, mit Dill garnieren und servieren.

Petra Erceg am 27. September 2016