

# Kartoffel-Suppe mit Lachs-Röschen-Einlage

## Für 4 Portionen

500 g mehligk. Kartoffeln	2 mittelgroße Karotten	1 große Gemüsezwiebel
1 Bund Frühlingslauch	1 Liter Gemüsebrühe	$\frac{1}{2}$ Knollensellerie
200 ml Sahne	200 ml halbtrock. Weißwein	15 g Butter
4 Scheiben Räucherlachs	3 EL Olivenöl	Salz und schwarzer Pfeffer

Zunächst das Gemüse für die Suppe vorbereiten. Dazu die Kartoffeln und Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Karotten schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Frühlingslauch ordentlich säubern und in kleine Stücke schneiden.

Das Olivenöl in einem großen Topf unter starker Flamme erhitzen. Als erstes die Karotten scharf anschwitzen. Anschließend den Sellerie und die Kartoffelwürfel dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Damit das Gemüse nicht anbrennt, zwischendurch immer wieder umrühren. Etwa die Hälfte des Frühlingslauchs erst nach dem Würzen zum restlichen Gemüse hinzugeben, damit der Lauch nicht verkocht.

Das gesamte Gemüse noch ein wenig anschwitzen und dann mit dem Weißwein und der Gemüsebrühe ablöschen und bei mittlerer Hitze unter Umrühren etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen aus den Lachsscheiben kleine Röschen drehen. Anschließend die klare Suppe mit einem Pürier-Stab cremig mixen. Abschließend die Kartoffelcremesuppe mit der Sahne und evtl. etwas Butter anschmecken.

### **Tipp:**

Durch etwas Butter wird die Suppe noch cremiger. Zum Servieren die Suppe in tiefe Teller füllen. In die Mitte jeweils ein Lachs-Röschen legen und zum Schluss mit einer halben Handvoll frischem Lauch garnieren.

### **Tipp:**

Der frische Frühlingslauch ist so eine zusätzliche schmackhafte, aber vor allem auch knackige und bissfeste Einlage.

Frank Rosin am 23. Juli 2014