



## Kartoffelcremesuppe mit frischem Lachs

und feiner Wasabi-Note



20-30min



2 Personen

Dank der pikanten Wasabipaste hat diese cremige Kartoffelsuppe ein aufregendes Aroma, das hervorragend den frischen Lachs mit Limette ergänzt. Der Lachs wird auf der Hautseite scharf angebraten, wodurch die Haut schön kross wird, der zarte Fisch aber schön saftig bleibt. Eine tolle Suppe mit einem feinen asiatischen Twist!

- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 1 Packung Schlagsahne <sup>7</sup>
- 1 Packung frischer Lachs <sup>4</sup>
- 2 Päckchen Wasabipaste
- 1 unbehandelte Limette

- 2EL Butter <sup>7</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 938kcal, Fett 65.5g,  
Kohlenhydrate 50.5g, Eiweiß 32.9g



Die **Kartoffeln** schälen und in 1-2cm kleine Würfel schneiden. Den **Lauch** längs halbieren, das **Lauchgrün** in möglichst dünne, den **weißen Teil** in etwas breitere Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in dünne Scheibchen schneiden.



Die **Suppe** mit einem Stabmixer cremig pürieren, mit Salz und **Wasabi nach Geschmack** würzen und bei niedriger Hitze bis zum Servieren sanft köcheln lassen. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen.



Die **Kartoffeln**, den **weißen Lauch** und den **Knoblauch** in einem mittelgroßen Topf mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze 3-4Min. farblos anschwitzen. Mit 750ml Wasser ablöschen und das **Brühgewürz** unterrühren. Die **Suppe** abgedeckt 8-10Min. sanft köcheln lassen, dann die **Sahne** unterrühren und die **Suppe** noch einmal aufkochen lassen.



Den **Fisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze auf der Hautseite 2-3Min. anbraten. Mit dem **Limettensaft** ablöschen. Den **Fisch** aus der Pfanne nehmen, die **Haut** vorsichtig abziehen und in dünne Streifen schneiden. **Tipp:** Wer mag, kann die **Haut** nochmals separat braten, sodass sie noch knuspriger wird.



Den **Lachs** mit kaltem Wasser abspülen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. Anschließend in **4 gleich große Stücke** schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.



Die **Suppe** auf Teller verteilen und mit dem **Lachs**, dem **Lauchgrün**, den knusprigen **Hautstreifen** und dem **Limettenabrieb** garnieren und servieren. **Tipp:** Wer mag, kann noch den **Bratensud** aus der Pfanne über die **Suppe** träufeln.