



RS Kartoffelcremesuppe mit frischem Lachs

mit Meerrettich und Dill-Pesto



20-30min



4 Portionen

Dank frischem Meerrettich hat diese cremige Kartoffelsuppe ein aufregendes Aroma, das hervorragend den frischen Lachs mit Zitrone ergänzt. Der Lachs wird auf der Hautseite scharf angebraten, wodurch die Haut schön kross wird, der zarte Fisch aber schön saftig bleibt. Als weiteres Aromahighlight garnierst du die Suppe mit einem Pesto aus Dill und Walnüssen. Skandinavische Küche at its best!

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Gemüsebrühwürz
- 200ml Kochsahne²
- 2 unbehandelte Zitronen
- 20g Dill
- 50g Walnusskerne³
- 4 MSC-Lachsfilets, aufgetaut¹
- 1 Stück Meerrettichwurzel

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter²
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Wer mag, kann den Bratensud aus der Pfanne über die Suppe träufeln.

Allergene

Fisch (1), Milch (2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 878kcal, Fett 58.1g, Kohlenhydrate 53.2g, Eiweiß 35.2g



1. Gemüse schneiden

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



4. Fisch vorbereiten

Den **Fisch** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten und Schuppen entfernen. Anschließend in **8 gleich große Stücke** schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.



2. Suppe kochen

Die **Kartoffeln**, die **weißen Lauchstreifen** und den **Knoblauch** in einem mittelgroßen Topf mit 3EL Butter bei mittlerer Hitze 3-4Min. farblos anschwitzen. Mit 1,5L Wasser ablöschen und das **Brühwürz** unterrühren. Die **Suppe** abgedeckt 8-10Min. sanft köcheln lassen, dann die **Sahne** unterrühren und die **Suppe** noch einmal aufkochen lassen.



5. Suppe pürieren

Den **Meerrettich** schälen und fein reiben. Den Stabmixer säubern und die **Suppe** damit cremig pürieren. Mit Salz und **Meerrettich nach Geschmack** würzen und bei niedriger Hitze bis zum Servieren sanft köcheln lassen.



3. Pesto zubereiten

Während die **Suppe** kocht, die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Dill** grob schneiden und in einem hohen Gefäß mit den **Walnüssen**, der **Zitronenschale**, 4EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz zu einem **Pestop** pürieren. Nach Bedarf esslöffelweise Wasser bis zur gewünschten Konsistenz hinzufügen und ggf. mit mehr Salz nachwürzen.



6. Lachs braten

Den **Fisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze auf der Hautseite 2-3Min. anbraten. Mit dem **Zitronensaft** ablöschen und aus der Pfanne nehmen. Die **Haut** vorsichtig abziehen und in dünne Streifen schneiden. Die **Suppe** auf Teller verteilen und mit dem **Pesto**, dem **Lachs**, dem **Lauchgrün** und den **Hautstreifen** garnieren und servieren.