



KERBELSUPPE MIT LACHSTARTAR



Für 4 Personen

ZUTATEN

ca. 150 g Kerbel
1 Zwiebel
1 Petersilienwurzel
2 mittelgroße mehligkochende
Kartoffeln
1 TL Butter
400 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
200 ml Weißwein
250 ml Schlagobers
Salz und Pfeffer
300 g Lachsfilet
1 Bund Schnittlauch
1 Zitrone
Salz
frisch gemahlener,
schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zwiebel, Petersilienwurzel und Kartoffeln schälen. Fein würfeln und in einem Topf mit Butter glasig dünsten. Mit Gemüsebrühe und Wein ablöschen und bei schwacher Hitze 30 Minuten köcheln lassen.

Schlagobers zugeben, anschließend alles pürieren.

Vom Kerbel die langen Stiele entfernen. Mit einem Messer fein hacken und in die Suppe geben, sobald sie nicht mehr köchelt. Zehn Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Lachs in 1 x 1 cm große Stücke schneiden. Mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und gehackten Schnittlauch vermengen.

Vor dem Servieren die Suppe erneut kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe in Suppenteller geben und Lachstartar in der Mitte platzieren.