



Nordische Lachssuppe

Zutaten

3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
100 g Bauchspeck
Kerrygold Kräuter-Butter
500 ml Fischfond
600 g Kartoffeln
3 Stangen Lauch
500 ml Vollmilch
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
600 g Lachsfilet ohne Haut
150 g Tiefseekrabben
1 Bund Dill
1 Zitrone
ggf. geschlagene Sahne

Zubereitung

Zwiebeln, Knoblauchzehen und Bauchspeck in einem großen Topf in Kerrygold Kräuter-Butter glasig anbraten. Mit dem Fischfond (entweder selbstgekocht oder aus dem Glas) ablöschen.
Kartoffeln würfeln und im Fond 20 Minuten kochen. Lauch schneiden, hinzufügen und 6 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Milch dazugeben, mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken.
Lachs in Würfel schneiden. Topf vom Herd nehmen, Lachs und Tiefseekrabben hinzugeben. Anschließend 5 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen. Dill klein hacken und zur Suppe geben. Mit einem Spritzer Zitronensaft nach Geschmack verfeinern.

Tipp:

Die Suppe ggf. mit 2 Löffel Schlagsahne je Teller garnieren.