



Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 25.11.2025

Kartoffelsuppe mit Lachs und Dill

Für 4 Personen

Zutaten

1 Bund Suppengrün, klein
200 g Kartoffeln, mehligkochend
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
1 EL Senfsamen
600 ml Gemüsebrühe, ca.
200 g Sahne
400 g Lachsfilet, ohne Haut
1 Biozitrone
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss, frisch gerieben
1 Bund Dill

Zubereitung

1. **Für die Suppe** Suppengemüse putzen, abbrausen, ggf. schälen und in Würfel schneiden, Kartoffeln schälen, abbrausen und ebenfalls würfeln. Knoblauch und Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchstreifen darin andünsten. Senfkörner, Kartoffelstücke und vorbereitetes Suppengemüse zugeben und kurz mitdünsten. Mit Brühe und Sahne aufgießen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Bei kleiner bis mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln, bis Gemüse und Kartoffeln sehr weich gegart sind.
3. Inzwischen **Lachsfilet** trocken tupfen und in mundgerechte Stückchen schneiden. Zitrone heiß abbrausen, trockenreiben und halbieren. Aus einer Hälfte den Saft auspressen. Lachs mit etwas Zitronensaft beträufeln.
4. **Vorbereiteten Suppenansatz** portionsweise durch eine flotte Lotte oder ein feines Sieb in einen weiteren Topf passieren. Bei Bedarf noch etwas Brühe angießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Suppe sacht köcheln lassen, die Lachsstückchen einlegen und darin 2–3 Minuten gar ziehen lassen.
5. Übrige Zitronenhälfte in feine Scheiben schneiden. Dill abbrausen, trocken schütteln und die Fähnchen abzupfen. Hälfte Dill fein schneiden.
6. Geschnittenen Dill unter die Suppe rühren. Suppe mit übrigem Zitronensaft, bei Bedarf noch Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern oder Schälchen anrichten. Mit übrigem Dill und Zitronenscheiben garnieren und servieren.