FISCH-FEINKOST-RÄUCHEREI

IHR FACHGESCHÄFT

KLAASSEN

Spargel-Kartoffelsuppe

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 1kg weißer Spargel
- 40g Butter
- 1 EL Geflügelbrühepulver (instant)
- 500g Kartoffeln
- 1 Bund Dill
- 150ml Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer
- Geriebene Muskatnuss
- 80g milder Räucherlachs

Zubereitung:

1) Den Spargel schälen und die Stangenenden abschneiden. Den Spargel in ein feuchtes Geschirrtuch einschlagen. Die Spargelschalen mit den –enden und der Hälfte der Butter mit ca. 1 ½ Liter Wasser und der Geflügelbrühe 30 Minuten kochen lassen.
2) Inzwischen die Kartoffeln schälen und klein würfeln. Den Spargel in Stücke schneiden.
3) Den Spargelsud durchsieben. Die Kartoffeln in der restlichen Butter leicht andünsten, mit dem Sud aufgießen und ca. 15 Minuten garen lassen.
4) Den Dill waschen, trocknen und fein hacken.
5) Die Kartoffeln mit der Brühe pürieren und durch ein Sieb geben. Die Crème fraîche unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
6) Die Spargelstücke hinzugeben und ca. 12 Minuten darin garen. Den Lachs in Streifen schneiden. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit Lachs und Dill bestreuen und sofort servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde, Pro Portion ca. 12 g E, 21 g F, 26 g KH, 348 kcal/1460 kJ

Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klaassen Team