Lohikeitto – finnische Lachssuppe (4 Portionen)

Zutaten

- 500 g Lachs
- 400 g festkochende Kartoffeln
- 3 Stangen Porree
- 3 Möhren
- 1,2 Liter Fischbrühe/Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 1/2 Bund Dill
- 1 Zitrone
- 1 bis 2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Porree in feine Ringe schneiden und gründlich waschen. Kartoffeln und Möhren bei Bedarf schälen und in Würfel schneiden. Den Lachs in größere Stücke schneiden. Den Dill fein hacken.

In einem großen Topf Olivenöl erhitzen und den Porree mit den Möhren andünsten.

Sobald der Porree eingefallen ist, die Kartoffeln und Brühe hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen bis die Kartoffeln gar sind.

Lachs und Sahne hinzufügen und bei schwacher Hitze 3 bis 5 Minuten köcheln lassen. Mit geschlossenem Deckel weitere 5 Minuten ziehen lassen.

Schließlich mit dem Saft einer Zitrone und Dill abschmecken.

Et Voilà!