

Sauerampfersuppe mit Räucherlachsstreifen

Zutaten für 6 Personen:

2 Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Karotte
1 Stange Lauch
Butter zum Anbraten
Salz,
10 Pfefferkörner
 $\frac{3}{4}$ Liter Kalbsfond
1 Bund Sauerampfer, davon 3 Blätter zur Garnitur
 $\frac{1}{4}$ Liter süße Sahne
6 Scheiben Räucherlachs

Zubereitung:

Kartoffeln, Zwiebeln und Karotte schälen und würfeln, den Lauch klein schneiden. Das Gemüse in Butter anbraten, salzen, die Pfefferkörner zugeben, mit Kalbsfond auffüllen und etwa 20 Minuten köcheln lassen. Das Gemüse mit dem Fond im Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Sauerampfer in der Sahne mit dem Mixstab pürieren. Diese Sauerampfersahne und die Gemüsesuppe in einen Topf gießen, einmal aufkochen und abschmecken. Den restlichen Sauerampfer fein schneiden. Den Räucherlachs in dünne Streifen schneiden, auf die vorgewärmten Teller verteilen und mit heißer Suppe auffüllen.

Obendrauf etwas feingeschnittenen Sauerampfer streuen.

