



## Kartoffelcremesuppe mit frischem Lachs

und feiner Wasabi-Note



20-30min



2 personen

Dank der pikanten Wasabipaste hat diese cremige Kartoffelsuppe ein aufregendes Aroma, das hervorragend den frischen Lachs mit Limette ergänzt. Der Lachs wird auf der Hautseite scharf angebraten, wodurch die Haut schön kross wird, der zarte Fisch aber schön saftig bleibt. Eine tolle Suppe mit einem feinen asiatischen Twist!

## Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 prei
- 1 teen knoflook
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 beker slagroom<sup>7</sup>
- 2 zalmfilets met huid, ontdooid<sup>4</sup>
- 2 1 zakje wasabipasta<sup>7</sup>
- 1 onbehandelde limoen

## Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter<sup>7</sup>
- 15ml olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- staafmixer
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp
- citruspers

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 996kcal, vet 71.4g, koolhydraten 54.0g, eiwit 34.4g



1. **Gemüse schneiden**

Die **Kartoffeln** schälen und in 1–2cm kleine Würfel schneiden. Den **Lauch** längs halbieren, das **Lauchgrün** in möglichst dünne, den **weißen Teil** in etwas breitere Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



4. **Suppe pürieren**

Die **Suppe** mit einem Stabmixer cremig pürieren, mit Salz und **Wasabi nach Geschmack** würzen und bei niedriger Hitze bis zum Servieren sanft köcheln lassen. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen.



2. **Suppe kochen**

Die **Kartoffeln**, den **weißen Lauch** und den **Knoblauch** in einem mittelgroßen Topf mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze 3–4Min. farblos anschwitzen. Mit 750ml Wasser ablöschen und das **Brühgewürz** unterrühren. Die **Suppe** abgedeckt 8–10Min. sanft köcheln lassen, dann die **Sahne** unterrühren und die **Suppe** noch einmal aufkochen lassen.



5. **Lachs braten**

Den **Fisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze auf der Hautseite 2–3Min. anbraten. Mit dem **Limettensaft** ablöschen. Den **Fisch** aus der Pfanne nehmen, die **Haut** vorsichtig abziehen und in dünne Streifen schneiden. **Tipp:** Wer mag, kann die **Haut** nochmals separat braten, sodass sie noch knuspriger wird.



3. **Fisch vorbereiten**

Den **Fisch** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten und Schuppen entfernen. Anschließend in **4 gleich große Stücke** schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.



6. **Anrichten und servieren**

Die **Suppe** auf Teller verteilen und mit dem **Lachs**, dem **Lauchgrün**, den knusprigen **Hautstreifen** und dem **Limettenabrieb** garnieren und servieren. **Tipp:** Wer mag, kann noch den **Bratensud** aus der Pfanne über die **Suppe** träufeln.