

Klares Lachssüppchen

Zutaten für 4 Personen:

2 Stangen Porree / Lauch
100 g Zuckerschoten
2 Möhren
1 Bund Dill
400 g Lachsfilet
400 ml Lachsfond
125 ml trockener Weißwein
1 / 2 TL Safranfäden
Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung:

Porree, Zuckerschoten und Möhren putzen. Porree in Ringe und die Möhren in dünne Scheiben schneiden; Zuckerschoten schräg halbieren. Dill waschen und die Stengel abschneiden. Lachs in mundgerechte Würfel schneiden.

Porree und Möhren in 300 ml kochendes Salzwasser geben und 5 Minuten garen. Fischfond und Wein angießen und aufkochen lassen. Lachs, Zuckerschoten und Safranfäden zufügen und auf kleinster Flamme 3 Minuten garziehen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Dill garniert servieren.

Dazu schmecken Knoblauch-Croûtons oder ofenwarmes Baguette.