Kartoffel-Kokos-Suppe mit Räucherlachs - Rezept von DIE RÄUCHEREI

mit freundlicher Unterstützung von DIE RÄUCHEREI - Superior Handmade Seafood

Süppchen gefällig? Die cremige Konsistenz von Kartoffeln mit der exotischen Süße der Kokosmilch lassen sich zu einer Suppe zubereiten, die perfekt durch zarten Räucherlachs ergänzt wird.

Zubereitungszeit: 30 Min. Portionen: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- 200 g Räucherlachs-Rückenfilet mit Ahornsirup und Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 1 Stück frische Ingwerwurzel (etwa 5 cm groß)
- 600 g mehligkochende Kartoffeln
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 400 ml Kokosmilch aus der Dose
- 600 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Currypulver
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 100 g Zuckererbsen
- 1 kleine Porreestange
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Karotte
- 1 TL geröstete Sesamsaat

Zubereitung

Schritt 1

Das Räucherlachsfilet in dünne Scheiben schneiden und beiseitestellen.

Schritt 2

Die Zwiebel schälen, waschen und würfeln. Den Ingwer schälen, waschen und ebenfalls würfeln. Die Kartoffeln schälen, waschen und klein schneiden. 1 Esslöffel Öl in einem großen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebel- und Ingwerwürfel hineingeben und unter Rühren anbraten. Die Kartoffeln zugeben und unter Rühren weitere 2 Minuten garen. Mit Kokosmilch und Brühe ablöschen. Currypulver, Salz, frisch gemahlenen Pfeffer und Zucker nach Belieben zufügen. Umrühren, aufkochen und die Suppe abgedeckt 20 Minuten köcheln lassen.

Schritt 3

In der Zwischenzeit die Zuckererbsen putzen und waschen. Wasser in einem Topf aufkochen. Die Zuckererbsen im kochenden Wasser 3 Minuten blanchieren. Abgießen, unter fließend kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Schritt 4

Porree- und Selleriestangen putzen und waschen, dann in feine Scheiben schneiden. Die Karotte mit einem Sparschäler schälen, waschen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Die restlichen 2 Esslöffel Öl in einem Topf erhitzen. Die Gemüsescheiben zugeben und 5 Minuten auf niedriger Stufe dünsten. Die Zuckererbsen einrühren und 1 Minute miterhitzen.

Schritt 5

Nach der Garzeit die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Das gedünstete Gemüse zugeben, alles kurz erhitzen und abschmecken. Die Kartoffel-Kokos-Suppe in vier Suppenschalen füllen und die Räucherlachsscheiben auf die Portionen verteilen. Mit dem gerösteten Sesam bestreuen und heiß servieren.

Tipp

Diese Suppe schmeckt auch mit anderen Räucherlachssorten hervorragend.

Frisch aus dem Meer!

DIE RÄUCHEREI tischt Fisch- & Meeresfruchtspezialitäten auf

DIE RÄUCHEREI Matjes Probier-Set 5 Sorten tiefgefroren Inhalt 1.300g

€ 42,99

€ 33,07 /1 kg

DIE RÄUCHEREI Garnelen in erlesenen Kräutern, schonend gegart, tiefgefroren Inhalt 2x 200g

€ 39,99

€ 99,97 /1 kg

DIE RÄUCHEREI exklusive Schlemmer Auswahl, 5 Sorten tiefgefroren Inhalt 1.060g

€ 59,99

€ 56,59 /1 kg

DIE RÄUCHERE Thunfischfilet ka geräuchert gescl Inhalt 250g

€ 34,99

€ 139,96 /1 kg

Alle entdecken

Hervorragend