

## Rezept

# Räucherlachscreme

Ein Rezept von Räucherlachscreme, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>1</b> große Fenchelknolle
<b>1 EL</b> Butter	2-3 EL Anislikör (z. B. Ricard; nach Belieben)
<b>600 ml</b> Fischfond (aus dem Glas)	<b>1 Stück</b> Bio-Zitronenschale (ca. 5 cm)
<b>1 Stück</b> Stremellachs (ca. 250 g; ersatzweise Räucherlachs)	<b>150 g</b> Crème fraîche
1-2 Spritzer Zitronensaft	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und würfeln. Den Fenchel waschen, putzen und klein schneiden, das Grün beiseitelegen. Die Zwiebel in der Butter glasig dünsten, den Fenchel 2 Min. mitbraten. Nach Belieben mit Likör ablöschen, Fond und Zitronenschale dazugeben. Aufkochen und bei kleiner Hitze 10 Min. köcheln lassen.
2. Vom Lachs 100 g abnehmen, mit den Fingern etwas kleiner zupfen und zugedeckt kalt stellen. Restlichen Lachs mit den Händen zerpfücken und samt der Haut in die Suppe geben. 2 Min. darin ziehen lassen, dann Lachshaut und Zitronenschale entfernen. Die Suppe pürieren, Crème fraîche unterrühren. Mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
3. Kurz vor dem Servieren die heiße Suppe mit dem Pürierstab kräftig aufschäumen. Die Suppe in Teller füllen, etwas Fenchelgrün darüberstreuen und den beiseitegelegten Lachs hineingeben.