

Rezept

# Schneller russischer Lachstopf

Ein Rezept von Schneller russischer Lachstopf, am 20.04.2024

## Zutaten

2	Stangen Lauch	2	Stangen Staudensellerie
2	Möhren	1 EL	Butter
3	Knoblauchzehen	1 l	Fischfond
2 EL	Tomatenmark	500 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
600 g	Lachsfilet ohne Haut	1 Bund	Dill
	Salz		Pfeffer
4 EL	Crème fraîche	1 TL	Meerrettich (aus dem Glas)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

## Zubereitung

1. Lauch und Staudensellerie putzen, waschen und in Ringe bzw. Scheiben schneiden. Die Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Butter in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse darin andünsten. Den Knoblauch vom Strunk befreien und dazupressen. Den Fischfond angießen, Tomatenmark zugeben und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln lassen.
2. Die Kartoffeln schälen, waschen, in 1 cm große Würfel schneiden, zum Gemüse geben und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 10 Minuten gar kochen. Den Lachs in 3 cm große Stücke schneiden und in die kochende Suppe geben. Nicht mehr kochen, nur noch 5 Minuten ziehen lassen. Den Dill waschen, trocken schütteln, von den Stielen abstreifen, klein schneiden und zufügen. Mit Salz, Pfeffer, Crème fraîche und Meerrettich abschmecken.