






## Kartoffelsuppe mit Lachs und Pilzen

 Mittel  35 min  4 Personen

### Zutaten

- 400 g Lachsfilet ohne Haut  
Art.-Nr. 82488 auf  
[www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- 300 g Kartoffeln, mehlig
- 200 g Knollensellerie
- 1 Zwiebel
- 3 EL Butter
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 l Geflügelfond
- 200 g Pfifferlinge, klein
- 1 Bund Schnittlauch
- 100 ml Sahne
- 4 EL Olivenöl

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Kartoffeln, Sellerie und Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Alles zusammen in Butter anschwitzen, würzen und mit dem Geflügelfond auffüllen und aufkochen. Das Gemüse bei mittlerer Hitze für etwa 15 Minuten weichkochen.

#### Schritt 02

Während die Suppe köchelt die Pfifferlinge putzen und kurz in kaltem Wasser waschen, das Lachsfilet in 3 cm große Würfel und das Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Das garggekochte Gemüse mit einem Pürierstab kurz aufmixen, Sahne hinzugeben und die Suppe erhitzen.

#### Schritt 03

Die Pfifferlinge in zwei Esslöffel Olivenöl dünsten und mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch würzen. Die Lachswürfel ebenfalls würzen und von allen Seiten in Olivenöl scharf anbraten. Alles zwei Minuten in der Pfanne ziehen lassen und zusammen mit der Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür