



## Zutaten

- 800 g Schwarzwurzeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 kleines Stückchen Lauch
- 0,8 l Hühnerbrühe
- 0,2 l Sahne
- 0,1 l Weißwein
- 250 g Lachsfilet
- Je 8 g Zucker und Salz

Suppen, Vorspeise

## Schwarzwurzelsüppchen mit mariniertem Lachs

Entdecken Sie unser köstliches Schwarzwurzelsüppchen mit mariniertem Lachs. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Rezepte.

### So wird's gemacht:

1. Salz, Pfeffer, Muskat
2. Die Schwarzwurzeln und die Zwiebeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln in Olivenöl glasig anschwitzen, dann den gewaschenen und klein geschnittenen Lauch sowie die Schwarzwurzelstücke hinzugeben. Gemüse leicht angehen lassen und mit dem Weißwein ablöschen. Die Hühnerbrühe aufgießen, Suppe leicht köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Anschließend mixen. Sahne hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken.
3. Gehackter Dill und Petersilie, gehackt
4. Abrieb je einer Zitrone und Orange
5. Lachsfilet mit Salz und Zucker einreiben, die Kräuter und den Abrieb der Zitrusfrüchte hinzugeben. Den Lachs darin für mindestens 24 Stunden marinieren, dabei einmal wenden. Danach die Gewürze vom Lachs abwaschen und den Fisch in feine Würfel schneiden.