

## Lohikeitto – finnische Lachssuppe

Lohikeitto ist eine cremige Lachssuppe mit Lachsfilets und Kartoffeln, die in Finnland und anderen nordischen Ländern weit verbreitet ist.

### Zutaten für 4 Personen:

- 400 g frisches Lachsfilet
- 1 Liter Fischfond  
alternativ Gemüsebrühe
- 3 Möhren
- 2 mittelgroße Lauchstangen
- 5 mittelgroße Kartoffeln
- 350 ml Sahne
- 30 g Butter für den Topf
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Prise Meersalz
- 1 Prise Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL gehackter Dill



### Zubereitung:

Zunächst wird das Suppengemüse sorgfältig vorbereitet. Die Lauchstangen waschen, putzen und nur die weißen und hellgrünen Bereiche in Ringe schneiden.

Die Kartoffeln und Möhren waschen und schälen. Die Kartoffeln grob würfeln und die Möhren in Scheiben schneiden.

Das Lachsfilet auf Gräten überprüfen und in Würfel schneiden.

Danach die Butter in einem mittelgroßen Topf zerlassen und die Lauch-Ringe für etwa fünf Minuten glasig braten.

Anschließend die Möhrenscheiben, Kartoffelwürfel und das Lorbeerblatt zum Lauch hinzugeben, kurz andünsten und mit Fischfond (oder Wasser bzw. Brühe) ablöschen. Kurz abschmecken und evtl. salzen.

Die Suppe zehn Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffelwürfel fast gar sind, sodann die Sahne dazugeben und gut umrühren.

Die Suppe weitere 5 Minuten köcheln lassen und abschließend die Lachswürfel hinzufügen. Nun die Temperatur senken und die zarten Fischwürfel nur noch für 2-3 Minuten zugedeckt sanft garziehen lassen - der Lachs soll dabei nicht zerkochen.

Die Suppe zum Servieren auf tiefe Teller verteilen, salzen, pfeffern und mit gehacktem Dill verzieren.