

Kartoffel-Dill-Suppe mit Hummerschwänzen

 happy-mahlzeit.com/2021/09/11/kartoffel-dill-suppe-mit-hummerschwänzen

Zutaten für 2 Personen

Für die Hummerschwänze:

- 2 mittelgroße Hummerschwänze
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 1/2 Stange Lauch
- 1/2 Knolle Sellerie
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Suppe:

- 5 mittelgroße, mehligkochende Kartoffeln
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1/2 Stange Lauch
- 1/2 Knolle Sellerie
- 1 Bund Dill
- 600 ml Geflügelfond
- 200 ml Sahne
- 150 ml trockener Weißwein
- Rapsöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

3 Stängel Dill

Zubereitung:

Für die Hummerschwänze in einem Topf 1 Liter gesalzenes und gepfeffertes Wasser zum Kochen bringen.

Karotte und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Hummerschwänze kalt abbrausen und trockentupfen. Mit dem Gemüse im kochenden Wasser garen, bis die Hummerschwänze eine rote Färbung annehmen. Hummer aus dem Sud nehmen, auskühlen lassen und in Scheiben schneiden. Gemüse abgießen, Hummersud auffangen.

Für die Suppe Kartoffeln, Karotten und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. In einem Topf Rapsöl erhitzen, Zwiebeln, Karotten, Lauch und Sellerie andünsten und mit Geflügelfond ablöschen. Kartoffeln hinzufügen und gar kochen. Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren. Dill abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Eine Schöpfkelle Hummersud, Schlagsahne, Dill und Weißwein zur Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur Dill abbrausen, trockenwedeln und zupfen.

Die Kartoffel-Suppe mit Hummerschwänzen auf Tellern anrichten, mit Dill garnieren und servieren.

Rezept: Petra Erceg

Quelle: Die Küchenschlacht vom 27. September 2016

Episode: Vorspeise