

Finnische Lachssuppe Lohikeitto

Zutaten für 4 Personen

500 g Lachs, gereinigt (entgrätet und enthäutet)

1 kg Kartoffeln

1 mittelgroße Zwiebel (100 g)

1 Liter Gemüsebrühe oder Fischfond

10 Pimentkörner

½ l heiße Milch

1 Esslöffel Butter.

Salz

gehackter frischer Dill

Zubereitung

Das Wichtigste bei der Zubereitung dieser Suppe ist, Reihenfolge und Garzeiten ihrer Hauptbestandteile zu beachten, also zwischendurch probieren.

Den Fisch in etwa pflaumengroße Würfel teilen.

Wenn die Stücke sehr klein sind, werden sie schnell gar und sind dann fest und trocken, sie sollten aber zart und saftig bleiben.

Die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden. Die Zwiebeln fein würfeln. In einem großen Topf den Suppenfond erhitzen, wenn er aufkocht, die Kartoffeln hinein geben. Sieben bis zehn Minuten garen.

Die Zwiebelstückchen und die Pimentkörner dazu geben und den Fond noch einmal aufkochen lassen. Die Fischstücke dazu geben.

Die Suppe wieder aufkochen lassen, dann die Temperatur reduzieren, Sieben bis zehn Minuten köcheln lassen, bis der Fisch gar ist und dabei weich und saftig bleibt. Eventuell mit Salz nachwürzen. Abschließend die heiße Milch dazu geben und verrühren. Die Butter einrühren und zum Schluss den Dill darüber streuen.

Dazu wird ein kräftiges Roggenbrot gegessen.