Kochen

Rezept von Mira Maurer aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 15.07.2026

Vichysoisse (Kartoffel-Lauchsuppe mit Kartoffelwürfeln) Für 4 Personen

Zutaten
Für die Suppe
450 g Lauch
350 g Kartoffeln, mehligkochend
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
75 ml Weißwein, trocken, alternativ Gemüsebrühe und etwas Weißweinessig, ca.
800 ml Gemüsebrühe, ca.
1 Lorbeerblatt
3 Zweige Thymian
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss, frisch gerieben
100 g Crème fraîche

Für das Topping
2 Kartoffeln, mittelgroß, vorwiegend festkochend
1 Zweig Rosmarin, klein
3 EL Olivenöl
etwas Meersalz
200 g Stremellachs, heißgeräuchertes Lachsfilet
6 Stiele Petersilie, glatt

Zubereitung
1**. Für die Suppe** Lauch putzen, gründlich abbrausen, abtropfen lassen und in Ringe schneiden (die festen grünen Teile von Lauch evtl. anderweitig verwenden, siehe Tipp). Kartoffeln schälen, abbrausen und in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln.
2. Butter in einem Suppentopf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen. Kartoffeln und Lauch zugeben und unter Rühren mit andünsten. Mit Brühe auffüllen, sodass die Zutaten bedeckt sind. Lorbeer und Thymianzweige zugeben. Mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles 30-35 Minuten bei kleiner Hitze zugedeckt sehr weichkochen.
3. Inzwischen **für das Topping** die Kartoffeln schälen, abbrausen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Kartoffelwürfel auf einem sauberen Geschirrtuch ausgebreitet trocknen lassen. Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und die Nadeln abzupfen. Rosmarin hacken.
4. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Kartoffelwürfel darin unter Wenden ca. 10-14 Minuten goldbraun, knusprig und gar braten. Nach ca. 8 Minuten den Rosmarin zufügen und mitbraten. Kartoffelwürfel mit Meersalz würzen. Den Stremellachs von der Haut lösen und in Stückchen zerzupfen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
5. Thymianzweige und Lorbeer aus dem Suppenfond entfernen. Zutaten im Fond mit einem Stabmixer sehr fein pürieren, nach Belieben die Cremesuppe durch ein Sieb passieren. Vichyssoise mit Crème fraîche verfeinern und gegebenenfalls weitere Brühe angießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Vichyssoise mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
6. Die Suppe, kalt oder warm mit Kartoffelwürfeln und Stremellachs anrichten. Mit Petersilie bestreuen und servieren.
Tipp: Die Suppe lässt sich wunderbar vorbereiten und kann nach Belieben erwärmt oder gekühlt werden. Die Kartoffelwürfel, als Topping sind optional - wer mag kann stattdessen Röstzwiebeln oder geröstete Nüsse bzw. Kerne verwenden. Die festen grünen Teile vom Lauch nach Belieben dünsten, sie eignen sich dann ebenfalls als Topping.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:
https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-vichysoisse-kartoffel-lauchsuppe-mit-kartoffelwuerfeln-100.html

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.