Kartoffelsuppe „Moby Dick“

Zutaten für 4 - 6 Personen

100 g Speck	fein würfeln.
1 Bund Lauchzwiebeln	waschen und in Ringe schneiden.
1 kg Kartoffeln	schälen und grob würfeln.
1 EL gutes Olivenöl	in einem Topf erhitzen. Den Speck darin knusprig ausbraten, Lauchzwiebel hinzufügen und kurz mitbraten. Alles herausnehmen und beiseitestellen. Die Kartoffeln im verbliebenen Bratfett kurz anbraten.
1 Liter Gemüsefond	zugießen. Mit
Salz und Pfeffer	würzen, aufkochen und etwa 30 Minuten leise köcheln lassen. Die Kartoffeln in der Brühe mit Kartoffelstampfer oder Suppenkelle grob zerstampfen.
200 ml Schlagsahne	zugeben und einmal aufkochen lassen.
150 g geräuchertes Forellenfilet	und
150g geräucherter Lachs	in kleine Stücke schneiden und zusammen mit
100 g Nordseekrabben	und der Speck-Lauchzwiebel-Mischung in der Suppe kurz erhitzen (nicht mehr kochen).
frische Kräuter	(Petersilie, Dill, Basilikum, Thymian, Majoran…) zugeben. Suppe mit
Salz und Pfeffer	noch einmal abschmecken und sofort servieren.

Varianten: Es eignen sich eigentlich alle Arten von Räucherfisch…

Dazu passt hervorragend ein Salat oder frisches Baguette, ein leichter Weißwein oder ein Pils.