

KRÄUTERSCHAUMSÜPPCHEN MIT RÄUCHERFORELLE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

ZUTATEN

1 Räucherforelle
1 l Gemüsebrühe, Fischbrühe
oder eine Mischung aus Beiden
100 ml Weißwein
200 g Schmand
1 Schuss Wermut
1 Prise Safran, Salz
eine Handvoll Bärlauch
1 Bund Petersilie
150 ml Sahne

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

ZUBEREITUNG

Die Forelle filetieren und die Haut ablösen. Die Filets abgedeckt beiseite stellen. Die Brühe mit dem Wein und der Forellenhaut zum Kochen bringen und 20 Min. einköcheln lassen. Dann durch ein feines Sieb geben und die Hautreste entsorgen. Die Brühe wieder zurück in den Topf geben und mit Schmand zusammen einkochen lassen.

Evtl. noch etwas andicken. Einen Schuss Wermut sowie eine Prise Safran dazugeben, abschmecken. Bärlauch und Petersilie waschen und grob hacken. Die Kräuter zusammen mit der Sahne in ein hohes schlanke Gefäß geben und mit dem Zauberstab pürieren. Die Forellenfilets in mundgerechte Stücke teilen und auf Suppentassen verteilen. Die Suppe auf mixen, dabei die Kräutersahne zugeben. Die heiße Suppe über die Forellenfilet geben und sofort servieren.

Juttas
Kochbar

GUTEN APPETIT!


cittaslow
BAD ESSEN