

Cremesüppchen von der Räucherforelle

für 4 Personen

- Räucherforellen Filets 220 g
- mehlig-e Erdäpfel 200g
- 1 Zwiebel
- 1/2 Becher Obers
- 4 TL Forellenkaviar
- Dille
- Salz
- Pfeffer
- 1 l Gemüsefond

Erdäpfel und Zwiebel grob würfelig schneiden, in den Gemüsefond geben und weichkochen

Filets zupfen, ev. von Gräten befreien

Forellenfilets zur Suppe zufügen und 1 Min. ziehen lassen

Obers hinzugeben, mit Pürierstab mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken

Schlagobers, Kaviar, Dille.

TADA!

Wenn es schnell gehen muss, kann man auch fertige Suppe verwenden, aber in der Gemüsesaison lohnt sich frischer Fond. Die Flüssigkeit, die beim Garen von Gemüse in Wasser entsteht, steckt voller Vitamine, Nährstoffe und Aromen.

Man benötigt Knollensellerie, Karotte, Lauch, Zwiebel, Tomate, Petersilie, Lorbeerblätter, Thymian, Liebstöckel, Nelken, Wacholderbeeren, Pimentkörner, schwarze Pfefferkörner, Salz. Das Gemüse mit allen Gewürzen und Kräutern in einem Topf mit Wasser aufkochen und bei milder Hitze mindestens eine Stunde schwach kochen lassen. Gemüsefond durch ein Sieb gießen und die Flüssigkeit in einem Topf auffangen. Fertig!

Rezept von Tom Henkes

Auf Musiker kochen, Flexi-blog von Horst Hausleitner