

Forellen - Rahm Suppe



Rezept für 4 Personen als Vorspeise

Einkaufsliste

- 1 geräuchertes Forellenfilet
- 1 dl Rahm
- 1 EL Bratbutter
- 4 Stengel Stangensellerie
- 1 Rüebli
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Curry
- 2 EL Mehl
- 1,5 dl Weisswein
- 5 dl Gemüsebouillon
- 0,5 dl Noilly Prat (Vermouth)
 - Salz, Pfeffer
 - Gewürze nach Wahl
- 1 EL Schnittlauch

Vorbereiten

- Stangensellerie in Streifen schneiden
- Rüebli in Streifen schneiden
- Zwiebel fein hacken und Knoblauch pressen
- Rahm flaumig schlagen (nicht zu fest)
- Forellenfilet in kleine Stücke schneiden

Zubereiten

- 1 EL Bratbutter in Suppenpfanne geben und warm werden lassen.
- Stangensellerie, Rüebli, Zwiebel, Knoblauch und 1 TL Curry begeben und alles gut andämpfen.
- 2 EL Mehl darüber stäuben und verrühren.
- Mit 0,5 dl Noilly Prat ablöschen
- 1,5 dl Weisswein und 5 dl Gemüsebouillon dazugeben und alles zusammen auf kleinem Feuer ca. 10 Minuten weich kochen.
- Anschliessend mit dem Stabmixer alles pürieren.
- Abschmecken mit Salz und Pfeffer oder Gewürz nach Wahl.
- Pfanne vom Herd nehmen oder auf Warmhalte-Stufe stellen.
- Den flaumig geschlagenen Rahm zur Suppe geben und nur noch warm werden lassen
- Forellenfiletstücke in Suppenteller verteilen und Suppe darüber giessen.
- Mit Schnittlauch garnieren und ev. ein Blätterteigstengel dazu servieren