

Forellen - Cremesuppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 6 Portionen

4		Küchenf. Forellen à 300 g
5		Pfefferkörner
1		Lorbeerblatt
		Salz
40	Gramm	Butter
30	Gramm	Mehl
1	Pack.	Schlagsahne (200 g)
1/2		Zitrone
2-3	Essl.	Calvados (Weinbrand)
1	Messersp.	Gem. Koriander
1	Zweig	Dill

Anleitung:

Forellen waschen und mit Pfefferkörnern und Lorbeerblatt in einem Liter Salzwasser bei kleiner Hitze 10 bis 15 Minuten kochen. Forellen herausnehmen und die Filets herauslösen. Fischbrühe durch ein Sieb gießen. Butter erhitzen und das Mehl darin andünsten. Fischbrühe hinzufügen und aufkochen lassen. Die Hälfte der Forellenfilets in Stücke schneiden. Den Rest im Blitzhacker oder Mixer pürieren. Restliche Gräten aus dem Fischpüree entfernen. Fischpüree zur Suppe geben, gut durchrühren. Die Suppe eventuell noch einmal durchsieben. Sahne halbsteif schlagen und unter die Suppe ziehen. Mit Zitronensaft, Calvados, etwas Koriander und Salz abschmecken. Forellenstücke in die Suppe geben. Mit abgezupftem Dill garnieren.

Zubereitung: 20 Min. Kochen: 10-15 Min.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.