

Forellenrahmsüppchen

Zutaten:

1-2 geräucherte Forellen (mit Kopf und Gräten)
1 geputzte Lauchstange
1 Stange Staudensellerie
1 kleiner Bund Dill
1 EL Butter
1 Zwiebel, gewürfelt
1 Knoblauchzehe
0.3 l Weißwein
5 cl trockener Wermut
0.3 l Wasser
1/2 l süße Sahne
2 EL geschlagene Sahne
2 Eigelb
100 g kalte Butter
etwas Zitronensaft
1 EL geröstete Mandelblättchen
1 kleiner Bund Brunnenkresse (optional)
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das geräucherte Forellenfilet in kleine Würfel schneiden und kühl stellen. Die Fischgräten zerhacken. Das weiße vom Lauch, die Selleriestange und den Dill fein schneiden. Die zerhackten Fischgräten in 1 EL Butter andünsten, nicht bräunen. Zwiebelwürfel, Gemüse und Knoblauchzehe kurz mit dünsten. Mit Wein und Wermut ablöschen und das Wasser aufgießen. Aufkochen lassen und dabei den aufsteigenden Schaum abschöpfen. Bei geringer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb gießen und erneut aufkochen. Die Flüssigkeit auf ein Drittel einkochen lassen.

Die Sahne zugießen und kurz aufkochen. Die geschlagene Sahne mit dem Eigelb verrühren und die Suppe damit sämig binden. Dabei darf die Suppe nicht mehr kochen.

Nach und nach mit einem Schneebesen kalte Butterflöckchen unterschlagen. Die Suppe mit wenig Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Forellenwürfel in vorgewärmte Suppenteller geben und mit der Suppe auffüllen. Mit Kresse und Mandelblättchen servieren.

