Rezept

Kräuterschaumsuppe mit Räucherforelle

Ein Rezept von Kräuterschaumsuppe mit Räucherforelle, am 29.04.2024

Zutaten

2	Schalotten
2 EL	Olivenöl
500 ml	Gemüsebrühe
100 g	gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Kerbel, Schnittlauch, Estragon, Dill, Bärlauch)
	Pfeffer
1	Knoblauchzehe
100 ml	Weißwein
150 g + 1-2 EL	Sahne
50 g	Butter
	Salz
150 g	Räucherforellenfilets

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl erhitzen, beides darin glasig dünsten. Mit Wein ablöschen, Brühe und 150 g Sahne dazugießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen.

2. Inzwischen die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen, einige beiseitelegen und den Rest hacken. Gehackte Kräuter, Butter und Suppe im Mixer 1-2 Min. aufmixen. Mit Salz und Pfeffer würzen und erwärmen.

3. Die Forellenfilets in Stücke schneiden. Übrige Sahne steif schlagen und unter die Suppe heben. Die Suppe anrichten. Mit Forellenstückchen und übrigen Kräutern garnieren.