

Rezept

Meerrettichcremesuppe mit Räucherforelle

Ein Rezept von Meerrettichcremesuppe mit Räucherforelle, am 25.04.2024

Zutaten

| | |
|--|--|
| 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe |
| 2 mehligkochende Kartoffeln (ca. 200 g) | 1 EL Butter |
| 100 ml Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe) | 1/2 l Gemüsebrühe |
| Salz | weißer Pfeffer |
| 100 g Sahne | 1-2 EL Meerrettich (frisch gerieben oder aus dem Glas) |
| 1-2 EL Zitronensaft | Zucker |
| 125 g geräucherte Forellenfilets | etwas Kresse für die Deko |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kartoffeln waschen, schälen und anschließend in kleine Würfel schneiden.
2. Die Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze in ca. 1 Min. glasig braten. Die Kartoffelwürfel dazugeben und mit Wein und Brühe ablöschen. Aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10-12 Min. kochen lassen. Die Suppe mit Salz und weißem Pfeffer würzen, abkühlen lassen und für ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Die Sahne steif schlagen. Die Suppe fein pürieren, Meerrettich und Schlagsahne unterrühren und alles mit Zitronensaft, Salz, weißem Pfeffer und 1 Prise Zucker würzig abschmecken. Die Suppe in vier Schalen verteilen. Die Forellenfilets schräg in Stücke schneiden und die Suppen damit und mit etwas Kresse garnieren.