

Rezept

Meerrettichcremesuppe mit Räucherforelle

Ein Rezept von Meerrettichcremesuppe mit Räucherforelle, am 05.05.2024

Zutaten

1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe

2 mehligkochende Kartoffeln (ca. 200 g) 1 EL Butter

100 mlWeißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)1/2 l GemüsebrüheSalzweißer 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.