

Rezept

# Kräuterschaumsuppe mit Räucherforelle

Ein Rezept von Kräuterschaumsuppe mit Räucherforelle, am 09.06.2026

## Zutaten

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