

Rezept

Möhrensuppe mit Forellenklößchen

Ein Rezept von Möhrensuppe mit Forellenklößchen, am 23.04.2024

Zutaten

125 g frisches Forellenfilet (ohne Haut)	40 g Kerbel
400 g Möhren	2 Schalotten
60 g Butter	1 EL Mehl
$\frac{1}{8}$ l trockener Weißwein (oder Fischfond)	400 ml Fischfond (Glas)
1 Ei	300 g Sahne
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

1. Forellenfilet klein schneiden, 10 Min. ins Gefrierfach stellen. Kerbel waschen, verlesen, Blättchen abzupfen. Möhren und Schalotten schälen, fein würfeln. Butter erhitzen, Möhren und Schalotten andünsten. Mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Wein, Fond und 100 ml Wasser zugießen. Suppe unter Rühren aufkochen, 10 Min. köcheln lassen.
2. Fischfilet mit Ei, 100 g Sahne, Salz und Pfeffer im Mixer pürieren, bis eine Creme entstanden ist. Mit 2 feuchten Teelöffeln Klößchen abstechen und in kochendem Salzwasser 5 Min. ziehen lassen.
3. Suppe fein pürieren, eventuell durch ein Sieb streichen, aufkochen lassen. Übrige Sahne untermixen. Kerbel bis auf ein paar Blättchen fein hacken und untermischen. Suppe mit Forellenklößchen anrichten, mit übrigem Kerbel bestreut servieren.