

Creemesuppe von der geräucherten Forelle

Rezept von Karsten Kleinschmidt vom "Landgasthof Ziegelhütte" in Weilrod

Zutaten für 4 Personen:

ca. 500 g geräucherte Forellenabschnitte
2 l Wasser
200 g Wurzelgemüse mit Kräuter
frischen Lorbeer und Salbei
50 g Margarine und etwas Mehl für die Roux / Mehlschwitze
100 g Schalotten, fein gewürfelt
1 Schuss Weißwein
150 g frische süße Sahne
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
Pernod, vier Spritzer (für jede Tasse/Teller einen)
ca. 100 g geräuchertes Forellenfilet für die Einlage

Zubereitung:

Aus den Gräten, Wasser, Forellenabschnitten, Wurzelgemüse und Kräutern einen Fond kochen und erkalten lassen. Margarine im Topf schmelzen, Schalotten hinzugeben und leicht glasig schwitzen lassen. Mit Mehl abstäuben, mit einem Schuss Weißwein ablöschen, und zur hellen Roux einkochen und mit dem erkaltetem Forellenfond auffüllen. Aufkochen unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen, Abschmecken mit der süßen Sahne, mit Salz und weißem Pfeffer.

Anrichten:

Den Spritzer Pernod in die vorgewärmte Tasse, das Forellenfilet in kleine Stücke brechen und auf die Tassen verteilen. Die abgeschmeckte Suppe eingießen und mit einer Sahnehaube und Kräutern verfeinern.