



Schaumsüppchen von geräucherter Forelle und frischem Dill

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach, schnell und lecker, sahnig

Zutaten

- 2 Stck geräucherte Forellen
- 1/2 l Rindfleischbrühe
- 1 Stange junger Lauch in Ringen
- 50 g Möhre in Würfeln
- 50 g Staudensellerie in Würfeln
- 50gfrischen Fenchel in Würfeln
- 2 Schalotten, gewürfelt
- Etwas frischen Dill, gehackt
- 1 große Fleischtomate, gewürfelt
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1 Becher Creme fraiche
- Etwas geschlagene Sahne,
- 50 g kalte Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Gräten und die Haut der Rauchforelle in der Fleischbrühe,

Schritt3

ca. 5 - 10 min. köcheln lassen, passieren.

Schritt4

Die Forellenfilets in Stücke oder Würfel schneiden.

Schritt5

Die Tomate in kochendem Wasser 1/2 min. brühen, in Eiswasser abschrecken, abziehen. Kerne entfernen und ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden.

Schritt6

20 g Butter mit dem gehackten Dill zu einer Dillbutter mengen.

Schritt7

Sonstiges Gemüse und Schalotten putzen und in 1/2 cm kleine Würfel schneiden.

Schritt8

Der Ansatz:

Schritt9

Dies gewürfelte Gemüse in 30 g Butter glasig anschwitzen, einen gehäuften El Mehl dazu geben, etwas ausschwitzen lassen.

Schritt10

Mit dem passierten Fond und dem Weißwein aufgießen.

Schritt11

Crème fraîche dazu geben, 10 min. leise köcheln lassen.

Schritt12

Nachschmecken, mit frisch gemahlenem Pfeffer nachschmecken. Die kalte kalte Dillbutter schaumig untermixen, nicht mehr kochen lassen.

Schritt13

Anrichtevorschlag

Schritt14

Die Suppe in vorgewärmten, tiefen Tellern oder Suppentassen mit der Forelleneinlage servieren. Mit einem „Sahnehäubchen“ und frisch gehacktem Dill garnieren.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** maritim, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schaumsueppchen-von-geraeucherter-forelle-und-frischem-dill/>