

Kremschaumsuppe mit Räucherforellenfilet

Tutti i Sensi



Foto: Kurt-Michael Westermann

GASTHAUS
HABERL & FINK'S
DELIKATESSEN

[Gasthaus](#) Haberl & Fink's Delikatessen
Walkersdorf 23
8262 Ilz
www.finks-haberl.at

Art: Suppe
Schwierigkeitsstufe: leicht

Dauer Zubereitung: ca. 30 Minuten

Zutatenliste (für 4-6 Personen):
1 EL Butter
1 Zwiebel, mittelgroß, fein gehackt
1 EL Mehl
150 g Qimiq oder Creme fraiche
1-1,5 l Gemüse- oder klare Hühnersuppe
Saft von ½ Zitrone
Salz
Pfeffer, weiß, aus der Mühle
50-60 g Kren, frisch gerieben
150g Räucherforellenfilets, ohne Haut

Zum Garnieren:
Kräuter, frisch, zB.: Koriander, Kerbel, Dill oder
Forellenkaviar

Schritt 1
Butter zerlassen, Zwiebel anschwitzen und Mehl
dazugeben. Anschließend mit Suppe aufgießen.

Schritt 2
Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und
ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Schritt 3
Anschließend Qimiq bzw. Creme fraiche begeben und
mischen. Fein gehackten Kren zugeben und nochmals
mischen.

Schritt 4
Räucherforellenfilets in kleine Stücke teilen, in die
Suppe geben und garnieren.

Tipp:
Am besten passt knuspriges Baguette oder getoastetes
Schwarzbrot zu dieser Suppe. Das Mehl zum Binden kann
auch weggelassen werden und mit gekochtem Reis, roh
geriebenen Erdäpfel oder in Wasser angerührtes
Maisstärkemehl ersetzt werden.

Rezept vom 02.12.2016