

Suppe von der Räucherforelle

Zutaten (für 4 Personen):

- 800 g Räucherforelle
- 1 l kaltes Wasser
- 1 Zwiebel
- 0,5 TL Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Pimentkörner
- 1 mehligkochende Kartoffel
- 500 g Kastenweißbrot
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Dill
- 3 Stängel Minze
- 50 g Schmand oder Crème fraîche
- 50 g Forellenkaviar
- 80 g flüssige Sahne
- 20 g geschlagene Sahne

Die Haut der Räucherforelle abziehen und das Fleisch vorsichtig von der Gräte lösen. Das Forellenfleisch beiseitelegen.

Haut und die Gräte in einen Topf geben, kaltes Wasser hinzufügen und langsam zum Kochen bringen. Die Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebelstücke, Salz, Lorbeerblatt und Pimentkörner in den Topf geben, die Hitze reduzieren und circa 30 Minuten köcheln lassen. Die Brühe durch ein Sieb in einen zweiten Topf passieren und diesen wieder auf den Herd stellen.

Kartoffel schälen, grob reiben, in die Brühe geben und bei kleiner Hitze circa 15 Minuten köcheln lassen.

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Das Weißbrot entrinden und längs in schmale Streifen schneiden. Im heißen Ofen fünf Minuten rösten.

Das Forellenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden oder zupfen. Schnittlauch, Dill und Minze waschen und trocken schütteln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Blättchen von Dill und Minze abzupfen und sehr fein hacken.

Die Weißbrot-Streifen mit Schmand oder Crème fraîche bestreichen. Das Forellenfleisch und die Kräuter miteinander vermengen und auf die gerösteten Weißbrot-Streifen geben. Mit dem Forellenkaviar garnieren.

Flüssige Sahne zur Suppe geben, einmal aufkochen lassen und anschließend mit einem Stabmixer glatt pürieren. Geschlagene Sahne in die Suppe geben und mit dem Stabmixer aufschäumen. Die Suppe mit den belegten Brot-Streifen servieren.

Sendetermin: 04.12.2023

Koch/Köchin: Jacqueline Amirfallah

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen