

Forellenrahmsuppe „Special“

4-Personen

Zutaten:

2	-	Forellenfilets geräuchert, in kleine Würfel geschnitten
3	-	Stangen Sellerie, in Streifchen geschnitten
1	-	Karotte, geschält in kleine Würfel geschnitten
1	-	grosse Zwiebel, geschält und fein gehackt
1	-	Knoblauchzehe, geschält und gepresst
1	-	TL Curry (Madras)
1	-	TL Mehl
1	-	dl Weisswein
2	-	dl Gemüsebouillon
0.4	-	dl Vermouth trocken (z.B. Noilly Prat)
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
1	-	dl Rahm
etwas	-	Dillkraut

Zubereitung:

1-Pfanne erhitzen (ohne Zugabe von Butter oder Oel)

Darin den Curry rösten.

Die Butter in die Pfanne geben und das Gemüse (Sellerie, Karotten, Zwiebel, Knoblauch) hinzufügen und andämpfen.

Das Mehl darüber streuen, umrühren und andämpfen.

Mit dem Weisswein ablöschen und danach die Gemüsebouillon beifügen. Sobald das Gemüse weich gekocht ist die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und wieder in die Pfanne zurückgeben.

Den Vermouth dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den geschlagenen Rahm dazugeben. Die Suppe nur noch erwärmen, jedoch nicht mehr kochen.

Die Forellenfilets in die vorgewärmten Teller oder Suppentassen verteilen. Sie Suppe darüber geben und mit Dillkraut garnieren.

Sofort Servieren !