

# Forellenrahmsuppe mit Knoblauch

4-Personen

---

## Zutaten:

3	-	geräucherte Forellenfilets
1	-	Lauch
¼	-	Stangensellerie
4	-	Knoblauchzehen
7,5	-	dl Gemüsebouillon
2	-	EL Zitronensaft
2	-	dl halb steif geschlagener Rahm
½	-	Bund frischer Dill, gezupft

## Zubereitung:

Forellenfilets in kleine Stücke schneiden und kühl stellen.

Lauch und Stangensellerie würfeln. Die Bouillon erhitzen, den Zitronensaft, das Gemüse und die Knoblauchzehen dazugeben und 15-Minuten zugedeckt auf kleinem Feuer kochen lassen.

Mit dem Stabmixer pürieren. Den halb steif geschlagenen Rahm darunter rühren und kurz erwärmen. **Sie darf aber nicht mehr kochen !**

Die Suppe in vorgewärmte Teller oder Schalen anrichten und die Forellenfilets begeben, mit Dill bestreuen und sofort servieren.