



Vorspeise

Forellen-Rahm-Suppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

2 Stück	Forellenfilets, geräuchert, in kleine Würfel geschnitten
3 Stangen	Sellerie, in Streifen geschnitten
1 Stück	Karotte, geschält, in fein Würfel geschnitten
1 grosse	Zwiebel, geschält und fein gehackt
1 Zehe	Knoblauch, 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)
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 dl	Rahm (Sahne), geschlagen
	Dill (für das Garnieren der angerichteten Suppe)

Zubereitung:

Kasserolle	Eine Kasserolle (ohne Zugabe von Butter oder Öl) erhitzen. Darin den Curry anrösten.
Butter	Die Butter in die Kasserolle geben und das Gemüse (Sellerie, Karotten, Zwiebel, Knoblauch) hinzufügen und andämpfen..
Mehl	Das Mehl darüberstreuen, umrühren und andämpfen.
Weisswein	Mit dem Weisswein ablöschen und danach die Gemüsebouillon beifügen. Sobald das Gemüse weichgekocht ist die Suppe mit dem Mixer pürieren und wieder in die Pfanne zurückgeben.
Vermouth	Den Vermouth dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Rahm	Den geschlagenen Rahm dazugeben. Die Suppe nur noch erwärmen, jedoch nicht mehr kochen.
Forellenfilet	Die Forellenstücke in die Tassen (oder Suppenteller) verteilen. Die Suppe darübergeben, mit Dill garnieren und sofort servieren.