

# Schaumsüppchen von geräucherter Forelle und frischem Dill

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach, schnell und lecker, sahnig

## Zutaten

- 2 Stck geräucherte Forellen
- 1/2 l Rindfleischbrühe
- 1 Stange junger Lauch in Ringen
- 50 g Möhre in Würfeln
- 50 g Staudensellerie in Würfeln
- 50gfrischen Fenchel in Würfeln
- 2 Schalotten, gewürfelt
- Etwas frischen Dill, gehackt
- 1 große Fleischtomate, gewürfelt
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1 Becher Creme fraiche
- Etwas geschlagene Sahne,
- 50 g kalte Butter
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Gräten und die Haut der Rauchforelle in der Fleischbrühe,

### **Schritt3**

ca. 5 - 10 min. köcheln lassen, passieren.

### **Schritt4**

Die Forellenfilets in Stücke oder Würfel schneiden.

### **Schritt5**

Die Tomate in kochendem Wasser 1/2 min. brühen, in Eiswasser abschrecken, abziehen. Kerne entfernen und ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden.

### **Schritt6**

20 g Butter mit dem gehackten Dill zu einer Dillbutter mengen.

### **Schritt7**

Sonstiges Gemüse und Schalotten putzen und in 1/2 cm kleine Würfel schneiden.

### **Schritt8**

Der Ansatz:

### **Schritt9**

Dies gewürfelte Gemüse in 30 g Butter glasig anschwitzen, einen gehäuften El Mehl dazu geben, etwas ausschwitzen lassen.

### **Schritt10**

Mit dem passierten Fond und dem Weißwein aufgießen.

### **Schritt11**

Crème fraîche dazu geben, 10 min. leise köcheln lassen.

### **Schritt12**

Nachschmecken, mit frisch gemahlenem Pfeffer nachschmecken. Die kalte kalte Dillbutter schaumig untermixen, nicht mehr kochen lassen.

### **Schritt13**

Anrichtevorschlag

### **Schritt14**

Die Suppe in vorgewärmten, tiefen Tellern oder Suppentassen mit der Forelleneinlage servieren. Mit einem „Sahnehäubchen“ und frisch gehacktem Dill garnieren.

**Rezeptart:** Gebundene Suppen **Tags:** maritim, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schaumsueppchen-von-geraeucherter-forelle-und-frischem-dill/>