

Rahmsüppchen vom geräucherten Fisch



Zutaten:

- 4 kleine geräucherte Fische (Forellen, Makrelen oder ähnliche)
- 8 Esslöffel gewürfeltes Gemüse (Sellerie, Karotten, Lauch, Fenchel)
- 4 kleine Zwiebeln
- 2 Teelöffel Butterschmalz
- 8 Teelöffel Mehl
- 2 Liter Fischfond (oder andere Brühe)
- 12 Esslöffel süße Sahne
- 4 Esslöffel Pornod oder Noilly Prat
- Dill, Kerbel, Salz und Pfeffer



isar · donau · wald

Zubereitung:

Die geräucherten Fische sorgfältig entgräten, dazu Kopf und Haut entfernen und Bauch- und Rückenfilet getrennt abnehmen.

Zwiebel- und Gemüsewürfel in Butterschmalz andünsten, mit Mehl bestäuben und durchschwitzen lassen.

Mit dem Fischfond aufgießen und etwa 20 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Bauchfilets und Sahne zugeben und mit dem Zauberstab pürieren.

Mit Salz, Pfeffer, Dill und Pernod abschmecken und nochmal schaumig aufmixen.

Die Rückenfilets in die einzelne Segmente teilen und auf die Teller verteilen,

Mit der heißen Suppe aufgießen und mit dem Kerbel oder mit Kresse garnieren.