

## Forellensuppe

Ein Rezept der besonderen Art: Cremige Forellensuppe mit Weißwein; die Fischwürfel werden angedünstet und als Einlage in die Suppe gegeben.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

1 Stk.	<a href="#">Forelle</a>
2 EL	<a href="#">Butter</a>
1 Stk.	Zwiebel
0.5 l	Weißwein
740 ml	Forellenfond
1 EL	<a href="#">Butter</a>
3 EL	Kresse
4 Stk.	Eidotter
240 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

## Zubereitung

1. Von diesem unkomplizierten, aber besonderen Rezept für **Forellensuppe** werden die Gäste begeistert sein. Zunächst die Forelle gründlich waschen und trockentupfen. Gegebenenfalls filetieren, von allen Gräten befreien, in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Eier trennen. Kresse waschen, trocknen und fein hacken. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Fisch- und Zwiebelwürfel darin einige Minuten andünsten.
2. Mit dem Weißwein ablöschen. Die Hälfte des Forellenfonds zufügen und verrühren. Den Herd ausschalten und die Pfanne abgedeckt 10 Minuten lang auf der heißen Platte stehen lassen.
3. Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen. Das Forellenfleisch aus der Suppe nehmen und in

die Pfanne geben. Die gehackte Kresse zufügen und die Fischwürfel weich dünsten lassen.

4. Inzwischen den verbleibenden Forellenfond zur Suppe gießen und alles aufkochen. Mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Schlagobers und die Eigelbe zur Suppe geben und verrühren. Abschmecken mit Pfeffer und Salz. Die gedünsteten Fischwürfel als Einlage zur Suppe servieren.

## **Tipp**

Die Forellensuppe kann man zusätzlich mit Kräuterzweigen und/oder Garnelen garnieren.