

Frisch gekocht



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Schaumsuppe mit Erdäpfeln, Wurzeln und Räucherforelle

45 Minuten /aufwendig



Zutaten für 4 Personen

100 g Abschnitte von der Räucherforelle, 100 g Lauch, 4 Champignons, 500 g Erdäpfel, 2 EL Butter, 125 ml trockener Weißwein, 200 ml Hühnersuppe, etwas Sauerrahm, Salz, Pfeffer. Für die Einlage: 400 g Erdäpfeln (gekocht und geschält), Butter, Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 250 g Räucherforelle, 500 g blanchiertes Wurzelgemüse (Karotten, gelbe Rüben, Sellerie, Lauch; in Streifen geschnitten), Koriandergrün, Kren, geröstete Nüsse.

Zubereitung

Für die Suppe Lauch, Champignons, Erdäpfel und Abschnitte von der Räucherforelle in Butter leicht anschwitzen. Mit Wein ablöschen und mit einem großen Teil der Suppe aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt in etwa 30 Minuten weich köcheln lassen. Die Suppe mixen, mit Sauerrahm verfeinern. Je nach Bindung eventuell noch etwas Hühnersuppe zugießen und durch ein Sieb passieren. Die Suppe vor dem Servieren nochmals aufschlagen.

Für die Einlage das Wurzelgemüse in etwas zerlassener Butter schwenken, mit Salz, Pfeffer, frisch gehacktem Koriander und etwas frisch gerissenem Kren würzen. Die Erdäpfeln mit einer Gabel grob zerdrücken, mit etwas Butter und Rahm vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. In einem kleinen Ring in Suppentellern anrichten. Stücke von der Räucherforelle darauf legen und das Wurzelgemüse darauf verteilen. Die Suppe eingießen und mit gerösteten Nüssen bestreuen.