

Flüsse der Genüsse

Bohnensuppe mit Forelle Weweler Mühle (Hans Poppelaars, Roder)

Für 4 Personen

Zutaten

4 Forellen, 400g Nicola Kartoffeln, 200g grüne Bohnen, 2 EL Bohnenkraut, Salz und Pfeffer, 50g Butter, 2dl Elbling Weißwein, ½ Liter Hühnerbrühe

Zubereitung

Die Forellen filetieren und zur Seite stellen (mit der Haut).

Die Kartoffeln geschält in kleine Würfel schneiden, sowie die grünen Bohnen. Das Bohnenkraut fein schneiden und die Hühnerbrühe aufwärmen.

Die Butter in einem großen Topf schmelzen lassen und die Kartoffelwürfel anschwitzen, Salz und Pfeffer hinzufügen. Nach zwei Minuten die Bohnen mit dem Bohnenkraut hinzufügen und gut vermischen.

Nach etwa zwei Minuten mit der Hühnerbrühe deglacieren, danach 10 bis 15 Minuten langsam kochen lassen.

Inzwischen die Forellenfilets mit Elbling (Weißwein) acht Minuten im Ofen garen lassen, danach warm zur Seite stellen.

Die „Bouneschlupp“ (Bohnensuppe) in einen Teller gießen und die Forellenfilets (zwei pro Person) darauf legen, mit frisch geschnittenem Bohnenkraut dekorieren und sofort warm servieren.