

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Daniel Scherrer



## Gurkenkaltsole mit Räucherforelle

**Koch: Valentin Schober**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Gurkenkaltsole

- 2 Forellenfilets (geräuchert)
- 1 Salatgurke
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500 ml Buttermilch
- 100 g Sauerrahm
- 2 EL Chardonnay-Essig (alternativ: Apfelessig)
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Honig
- 1 Dillzweig
- 1 Basilikumzweig

Für die Garnitur

- frische Basilikumblätter
- Ringe vom Frühlingszwiebelgrün
- frischer Dill

Quelle: ORF extra

## Zubereitung

1. Für die Gurkenkaltschale zuerst die Salatgurke schälen, der Länge nach halbieren, in grobe Stücke schneiden und diese in eine große Schüssel geben.
2. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und den Knoblauch schälen. Dann den Knoblauch und die Frühlingszwiebel-Ringe ebenfalls in die Schüssel zu den Gurken geben.
3. Nun die Buttermilch, den Sauerrahm, etwas Salz und Pfeffer, den Zitronensaft, den Chardonnay-Essig und den Honig begeben und alles in einem Standmixer feinmischen.
4. Die Dill- und Basilikumblätter zupfen, zum Rest in den Mixer geben und alles nochmal sehr fein pürieren. Die Suppe eventuell noch einmal nachwürzen und danach 1 Stunde kaltstellen.
5. Zum Schluss die geräucherten Forellenfilets in grobe Stücke zupfen und in kleine Schüsseln geben. Die Gurkenkaltschale angießen und mit ein paar Dillblättern und Ringen vom Frühlingszwiebelgrün sowie Basilikumblättern garnieren.