

# Forellen-Rahm-Süppchen mit Meerrettich-Dill-Crêpe

**Für zwei Personen**

**Für das Forellenrahmsüppchen:**

3 Forellenfilet, geräuchert	1 Lauch	1 Stange Staudensellerie
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	300 ml Weißwein, trocken
50 ml Wermut, trocken	300 ml Wasser	500 ml Sahne
1/2 Bund Dill	150 ml Sahne	200 g kalte Butter
1 Zitrone	Salz, Pfeffer	

**Für die Garnitur:**

1 EL Forellenkaviar	1/2 Gurke	1 EL Mandelblättchen
Butter		

**Für das Meerrettich-Crêpes:**

100 g Mehl	5 cm Meerrettich	1 Ei
1/2 Bund Dill	1 Prise Salz	Mineralwasser
Sonnenblumenöl		

Die Forelle klein schneiden und beiseite stellen. Den Lauch waschen, trocken tupfen und das untere, weiße in feine Ringe schneiden. Den Staudensellerie waschen, trocken tupfen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel sowie die Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls in fein hacken. Alle Zutaten in einem Topf mit etwas Butter anbraten, mit dem Weißwein sowie dem Wermut ablöschen und reduzieren lassen. Die Sahne bis auf 50 Milliliter dazugeben und kurz aufkochen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Topf vom Herd nehmen, mit der kalten Butter abbinden und mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Crêpe das Mehl mit dem Ei und einer Prise Salz verrühren. Den Dill waschen, trocken tupfen, vom Zweig abzupfen und fein hacken, anschließend ebenfalls in den Teig rühren. Den Meerrettich schälen, fein reiben und mit in den Teig geben. Den Crêpe in einer beschichteten Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl ausbacken. Die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne mit etwas Butter leicht anrösten, bis sie goldbraun sind und zwischendurch wenden, anschließend abkühlen lassen. Die restliche Sahne für die Garnitur mit dem Handrührgerät steif schlagen. Die Gurke schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Suppe zusammen mit der Forelle in einem tiefen Teller anrichten. Mit der Sahne und den gerösteten Mandeln garnieren. Den Crêpe dazu reichen, mit dem Kaviar sowie den Gurkenscheiben garnieren und servieren.

Petra Krönung am 19. August 2014