

Petersilien-Suppe mit geräucherter Forelle

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	150 g mehligk. Kartoffeln	1 Schalotte
1 Zitrone	350 ml Gemüsefond	100 ml Sahne
1 EL Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Forelle:

2 Forellenfilets mit Haut à 120 g	1 TL brauner Zucker	1 TL Korianderkörner
1 TL Pimentkörner	$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner	1 TL grobes Meersalz
1 Zweig Thymian	70 g Räucherspäne	

Für die Suppe Schalotte abziehen und fein hacken. Butter in einem Topf aufschäumen und Schalotte darin glasig dünsten. Kartoffeln schälen, grob würfeln, zu den Schalotten in den Topf geben und circa zwei Minuten mitdünsten. Suppe mit Fond und Sahne auffüllen und bei mittlerer Hitze circa 15 Minuten garen. Mit etwas Zitronensaft, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die geräucherte Forelle die Forellenfilets waschen und trockentupfen. Braunen Zucker, Korianderkörner, Pimentkörner, Salz und schwarze Pfefferkörner in einem Mörser zu einer feinen Trockenmarinade verarbeiten und über den Fisch streuen. Dampfgarer mit Alufolie auskleiden. Räucherspäne hineingeben und Thymian-Zweig auf die Räucherspäne geben. Forelle auf den Gareinsatz geben und mit dem Deckel verschließen. Nun bei höchster Stufe auf den Herd stellen und die Späne zum Glimmen bringen. Sobald sich eine dichte Rauchentwicklung abzeichnet, Hitze reduzieren und den Fisch circa zehn Minuten räuchern.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und vom Stiel zupfen. Blätter mit kochendem Wasser übergießen, kalt abschrecken, ausdrücken und grob hacken. Suppe mit einem Stabmixer pürieren, gehackte Petersilie mit 100 Milliliter der Suppe aufmixen und wieder einrühren.

Die geräucherten Forellen in tiefe Teller geben, die Suppe in kleinen Schalen zum Aufgießen dazu reichen und servieren.

Carsten Blum am 25. Oktober 2016