

Gemüse-Suppe mit gerösteten Forellen-Stückchen

Für 2 Personen

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Lauchstange
1 Peperoni	1 Zucchini	2 EL Olivenöl
600 ml Gemüsebrühe	2 Blätter Salbei	1 Fleischtomate
Salz	100 ml Sahne	Pfeffer
1 Forellenfilet	1 Zweig Basilikum	

Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. Lauch putzen, waschen und in Scheibchen schneiden. Peperoni halbieren, das Kerngehäuse austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Zucchini würfeln. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl Schalotte anschwitzen, Knoblauch, Peperoni, Zucchini und Lauch zugeben, kurz anschwitzen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Salbeiblätter in feine Streifen schneiden und zugeben, alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Tomate in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken, die Haut abziehen, vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Suppe durch ein feines Sieb passieren. Zucchiniwürfel und Lauchscheiben beiseite legen. Sahne zur Suppe geben, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Forellenfilet in fingerbreite Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten braten. Basilikumblätter in feine Streifen schneiden. In Suppenteller Lauchscheiben, Zucchini- und Tomatenwürfel als Einlage geben, die Suppe mit einem Pürierstab schaumig aufmixen und angießen, Fisch obenauf geben und mit Basilikum bestreut servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 11. August 2010