

# Suppe von Räucher-Forelle und Petersilienwurzel

## Für 4 Personen

2 Räucherforellen	1 Lorbeerblatt	2 Möhren
$\frac{1}{2}$ Sellerieknolle	1 Stange Lauch	1/2 Bund Petersilie
1 Zwiebel	3 Petersilienwurzeln	2 EL Butterschmalz

Die Räucherforellen entgräten, das Fleisch beiseite stellen. Die Karkassen und die Haut mit 1,5 Liter kaltem Wasser aufsetzen, Lorbeerblatt hinzugeben und zum Kochen bringen. Möhre, Sellerie und Lauch putzen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Gemüse in den Forellensud geben und mitkochen. Wenn das Gemüse weich ist den Forellensud durch ein Sieb passieren. Die Zwiebel und die Petersilienwurzeln schälen und bis auf eine Petersilienwurzel würfeln. Aus einer Petersilienwurzel Rauten von 1 cm Kantenlänge und 1/3 cm Dicke schneiden. Zwiebelwürfel in 1 EL Butterschmalz anbraten und die gewürfelten Petersilienwurzel zugeben, anschwitzen, mit dem passierten Räucherforellensud auffüllen und weichkochen. Die Petersilienwurzelrauten im restlichen Butterschmalz weich dünsten. Das Forellenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und erwärmen. Die Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit den Rauten und dem Forellenfleisch servieren, dazu die Minibaguettes reichen.

Jacqueline Amirfallah 14. November 2012