

# Räucherforellen-Suppe

## Für 4 Personen

2 geräucherte Forellen	1 Pastinake	1 Möhre
1 Stange Lauch	1 Lorbeerblatt	2 Pimentkörner
Salz	3 mehlig kochende Kartoffeln	1 Ei
2 EL Speisestärke	200 g Sahne	Mehl, Pankomehl
300 g Butterschmalz		

Das Fleisch der Räucherforellen herauslösen. Pastinake, Möhre und Lauch putzen, bzw. schälen. Die Gemüseabschnitte mit Fischgräten und Haut in einen Topf geben und mit ca. 1,5 Liter Wasser bedecken. Lorbeer, Piment und etwas Salz zugeben und alles ca. 30 Minuten kochen. Kartoffeln waschen und in Salzwasser weich kochen. Lauch, Pastinake und Möhre fein würfeln.  $\frac{1}{4}$  des Gemüses in wenig Wasser dünsten. Übriges Gemüse abdecken. 1 halbes Forellenfilet fein hacken. Gegarte Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen. Kartoffeln schälen und durch eine Presse in eine Schale drücken. 2 EL Kartoffelmasse beiseite stellen. Ei trennen. Übrige Kartoffeln mit gehackter Räucherforelle, gedünsteten Gemüse, Eigelb, Stärke und Salz zu kleinen, etwa walnussgroßen Bällchen formen und abdecken. Inzwischen die Forellenbrühe durch ein Sieb, zurück in den Topf passieren. Gemüswürfel zugeben und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest gegart ist. Übrige 2 EL Kartoffeln und Sahne unterrühren. Aufkochen und würzen. Forellenbällchen in Mehl, verquirltem Eiweiß und Pankomehl panieren. Im Butterschmalz frittieren, abtropfen lassen und zur Suppe servieren. Die restliche Räucherforelle zum Beispiel zu Nocken verarbeiten (siehe Rezept Vincent Klink am 7.11.2013)

Jacqueline Amirfallah am 06. November 2013