

# Dill-Schaum-Suppe mit Lachsforellen-Filet

## Für 4 Portionen

2 Bund Dill	1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Lachsfilet mit Haut
1 EL Zitronensaft	400 ml Geflügelfond	150 ml Weißwein
200 g Crème-fraîche	10 g Butter	1 Rosmarinzweig
Salz und Pfeffer		

Dill ohne Stiele und Frühlingszwiebel kleinschneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Frühlingszwiebel darin anbraten, dann den Dill ebenfalls darin anschwitzen. Mit Weißwein und Fond ablöschen. Acht bis maximal 10 Minuten kochen und mit einem Stabmixer mixen.

Das Lachsforellenfilet in mittelkleine Stücke schneiden. In einer Teflonpfanne Öl erhitzen und die Filetstücke nur auf der Haut braten. Der Fisch muss nicht ganz durchgebraten sein. Er zieht in der Suppe etwas nach!

Kurz vor dem Anrichten Crème fraîche in die Suppe geben und mit dem Stabmixer aufschäumen. Rosmarin in der Fischpfanne kurz anbraten, mit Zucker und Salz würzen und mit Zitronensaft ablöschen.

Die Suppe in einen tiefen Teller geben, mit etwas frischem Dill verfeinern, das Fischfilet vorsichtig oben auflegen und mit dem frisch angebratenen Rosmarin garnieren.

Frank Rosin am 23. Juli 2014