

Kresseschaumsuppe mit Streifen vom geräucherten Forellenfilet



www.groebenhof.at

Zutaten: (ca. 6 Personen)

- ca. 200g Kresse
- 1 kleine Zwiebel
- etwas Butter zum anschwitzen
- 2 gekochte Kartoffeln
- 1 Liter leichte Rindssuppe oder Geflügelsuppe
- 1/4 l Rahm
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 350g Räucherforellenfilet

Zubereitung:

Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen. Die gekochten und etwas klein geschnittenen Kartoffeln zugeben. Mit der Suppe und dem Rahm auffüllen und 5 Minuten kochen lassen. Kresse und Suppe miteinander in einem Mixglas fein mixen. In den Topf zurück geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das Forellenfilet in Streifen schneiden und mit den Suppentellern leicht vorwärmen. Die Suppe darauf anrichten und mit Kresse garnieren.