

Suppe

Vichyssoise mit geräucherter Forelle - Tour de France

Zutaten:

140 g Forelle, geräuchert

Salz

0.1 Bund Schnittlauch

150 ml Geflügelfond

80 g Kartoffeln, mehlig kochend

80 g Lauch

0.5 St. Limette

40 g Butter

90 g Sauerrahm

Pfeffer

Zucker

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Den Lauch längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne erwärmen, Kartoffeln, Lauch und abgeriebene Limettenschale darin andünsten, die Hühnerbrühe hinzufügen, aufkochen, und dann bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten weiterkochen. Die Suppe pürieren. Zwei Drittel der sauren Sahne unterrühren, auskühlen lassen, für mindestens 2 Stunden kühl stellen. Mit Salz, Pfeffer und wenig Limettensaft abschmecken. Anrichten: Die Suppe in eisgekühlten Schalen oder Suppentellern anrichten, die geräuchter Forelle dazusetzen und mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren.