



Cremige Samtsuppe von der Lachsforelle

Zutaten für 4 Personen

1/2 Zwiebel
Je 100 g Knollensellerie, Lauch und Möhren
1/2 Fenchelknolle (ca. 100 g)
250 g Lachsforellen-Karkassen
1 Lorbeerblatt
2 Pimentkörner
3 Wacholderbeeren
500 g Kochsahne
Salz, Pfeffer

Zwiebel, Sellerie, Lauch, Möhren und Fenchel waschen, putzen, ggf. schälen und grob würfeln. Alles mit den Fischkarkassen und Gewürzen in einen Topf geben. Mit 2 l kaltem Wasser auffüllen, bis alles bedeckt ist und das Ganze aufkochen. Sud etwa 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, dann vom Herd nehmen. 10 Minuten ziehen lassen und den Sud durch ein Tuch in einen weiteren Topf passieren. Sahne zum Sud geben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch-Öl:

2 Bund Schnittlauch
50 ml Olivenöl Salz

Schnittlauch kleinschneiden und mit Öl vermischen. Durch ein feines Sieb passieren und mit Salz abschmecken. Suppe mit Schnittlauch-Öl beträufelt servieren.