

Kremstaler Mostsuppe mit Räucherfisch-Birnen-Tatar

Für zwei Personen

Für die Mostsuppe:

1 kleine Zwiebel	250 ml Most	250 ml Rinderfond
200 g Crème-fraîche	200 g Sahne	1 EL Butterschmalz
Mehl	Salz	Pfeffer

Für das Tatar:

2 Räucherforellen-Filets	1 Zitrone	2 Birnen
Oliveöl	Salz	

Für die Garnitur: Zimtpulver

Für die Kremstaler Mostsuppe die Zwiebel abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und Zwiebel darin rösten. Mit etwas Mehl bestäuben. Mit Rinderfond und Most ablöschen und kurz aufkochen lassen. Crème fraîche und Sahne einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für das Räucherfisch-Birnen-Tatar Birnen schälen und Kerngehäuse entfernen. Forellenfilet und Birnen in feine Würfel schneiden und mit Olivenöl vermengen. Mit Salz und ein wenig Abrieb der Zitrone abschmecken. Aus dem Tatar kleine Nocken formen und in der Mostsuppe anrichten. Kremstaler Mostsuppe mit Räucherfisch-Birnen-Tatar auf Tellern anrichten, mit Zimt bestreuen und servieren.

Michaela Mandlbauer am 22. Dezember 2016