

# Rahm-Suppe von der geräucherten Forelle und Smørrebrød

**Für zwei Personen**

**Für die geräucherte Forelle:**

2 Forellenfilets, mit Haut	120 g Räuchermehl	2 Zweige Rosmarin
3 Wacholderbeeren	1 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

**Für die Suppe:**

300 g geräuch. Forellenfilet	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 EL Butter	1 Schuss trockener Weißwein	1 L Fischfond
250 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
4 EL saure Sahne	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für das Smørrebrød:**

2 Scheiben Roggenvollkornbrot	250 g vorgegarte rote Bete	2 TL Meerrettich geraspelt
60 g Sonnenblumenkerne	$\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 EL Saft	2 EL Apfelessig
3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

**Für die Garnitur:**

Rettichkresse

**Für die geräucherte Forelle:**

Das Forellenfilet auf der Hautseite mit Rapsöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Boden des Räuchertopfes mit Räuchermehl bedecken. Rosmarin abbrausen, trocken wedeln und mit den angeprügelten Wacholderbeeren zum Räuchermehl geben. Auf den Herd stellen und erhitzen. Forellenfilets auf den Dämpfeinsatz legen.

Sobald das Räuchermehl zu rauchen beginnt, den Deckel schließen und Forellenfilets ca. 10 Minuten garen.

**Für die Suppe:**

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Butter in einem Topf zerlassen. Schalotten und Knoblauch glasig dünsten und mit Weißwein ablöschen.

Kurz einköcheln lassen und mit Fischfond aufgießen. Filets einlegen und aufkochen lassen. Einige kleine Stücke für die Garnitur beiseitestellen.

Sahne dazugeben und alles fein pürieren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken, Schnittlauch hinzufügen und mit saurer Sahne und frischem Dill toppen.

Übrige Filets auf Spießen dazu servieren.

**Für das Smørrebrød:**

Rote Bete mit Sonnenblumenkernen und dem Meerrettich in den Mixer geben. Kurz pürieren und alle weiteren Zutaten, bis auf das Brot, hinzufügen.

So lange pürieren bis eine cremige Konsistenz entsteht anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aufstrich auf den Brotscheiben verteilen. Forellenfilets drauf geben.

**Für die Garnitur:**

Brot mit Rettichkresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Riedmiller am 09. Juni 2021