

Kräutersuppe mit Forellen-Frischkäse-Rollen

Kräutersuppe mit Forellen-Frischkäse-Rollen

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 60 Min.

Menu: [11.9.2019](#)

Creation: [Stefan Würsch](#)

Zutaten für 4 Personen:

50 ml Olivenöl
100 gr. Sellerie (gewürfelt)
50 gr. Stangensellerie (gewürfelt)
5 Schalotten (gewürfelt)
3 Knoblauchzehen (geviertelt)
2 El Risottoreis
70 ml Weisswein
30 ml Noilly Prat
1 lt. Gemüsebouillon
200 ml Rahm
200 ml Milch
5 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
2 Thymianzweige
50 gr. Butter
Salz, Zitronensaft
für die Kräuterpaste:
200 gr. Kräuter
200 gr. Sauerrahm

für die Forellen-Frischkäse-Rollen:

1 Forellenfilet (ohne Haut)
70 gr. Frischkäsecreme

Zubereitung:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Sellerie, Schalotten und Knoblauch ohne Farbe darin anschwitzen.
Risotto begeben, mit Weisswein und Noilly Prat ablöschen.
Die Flüssigkeit auf die Hälfte einreduzieren und mit der Gemüsebouillon aufgiessen.
Rahm, Milch und Gewürze dazugeben und 20 Minuten köcheln lassen
Die Suppe mit Butterflocken mixen und passieren. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.
Für die Kräuterpaste die gehackten Kräuter mit dem Sauerrahm fein mixen.
Die Kräuterpaste erst ganz am Schluss zur Suppe geben und kurz durchmixen

Für die Forellen-Frischkäse-Rollen das Filet plattieren (ev. Gräte entfernen).
Mit 70 gr. Frischkäsecreme bestreichen und zur Rolle formen.
30 Minuten kühl stellen (geht besser zum schneiden)

Anrichten:

Forellen-Frischkäse-Rolle in 4 Teile schneiden in den Teller legen mit der Suppe übergiessen und mit frischen Kräutern garnieren

