

Limonensuppe mit Kerbel-Forellen-Klösschen

Limonensuppe mit Kerbel-Forellen-Klösschen

Zutaten für 4 Portionen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 40 min

Menu: [11.02.2015](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

Zutaten:

250 g Forellenfilets, enthäutet und entgrätet
50 g Doppelrahm
1 Stk. Eiweiss
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Stk. Limone (abgeriebene Schale)
1 Bund Kerbel
2 Stk. Stangensellerie
1 Stk. Karotte klein
1 Stk. Schalotte
25 g Butter
150 ml Weisswein
0,5 l Gemüsebouillon
abgeriebene Schale und Saft einer Limone

Zubereitung:

Für die Klösschen die Forellenfilets in Streifen schneiden und mit dem Doppelrahm und dem Eiweiss 10 Minuten in den Tiefkühler stellen. Dann im Mixer oder Cutter pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Limonenschale würzen.

Einige schöne Kerbelblätter für die Garnitur beiseite legen. Den restlichen Kerbel fein hacken und unter die Klösschenmasse mischen.

Für die Suppe den Stangensellerie rüsten, dabei zarte Blätter an den Zweigen lassen. Die Karotte schälen. Beide Gemüse würfeln. Die Schalotte schälen und fein hacken.

In einem mittelgrossen Topf die Butter schmelzen. Die Schalotte darin glasig dünsten. Die Gemüsewürfelchen beifügen und mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und diesen stark einkochen lassen. Die Bouillon dazugießen und alles auf kleinem Feuer zugedeckt weich kochen. Dann die Suppe im Mixer oder mit dem Stabmixer möglichst fein pürieren.

Die Suppe nochmals aufkochen. Den Doppelrahm, die Limonenschale und den Saft begeben. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gemüsebouillon aufkochen. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln, die man immer wieder in die heisse Bouillon taucht, kleine Klösschen von der Forellenmasse abstechen und in die Bouillon gleiten lassen. Vor dem Siedepunkt je nach Grösse 1 -2 Minuten ziehen lassen.

Die Klösschen in vorgewärmten Tellern oder Tassen anrichten und mit der heissen Limonensuppe übergießen. Mit Kerbelblättern garnieren.