

Forellensuppe - Saiblingsuppe

Zutaten

2 geräucherte Forellen oder Saiblinge
2 Eigelb
1 El Zitronensaft
40 g Kerbel
125 g Sahne
Worcestersauce
1 Zwiebel
Salz
Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

- Nachdem ihr den Fisch filetiert habt kocht ihr die Haut des Fisches mit der Zwiebel in 1 1/2 l Wasser auf.
- Den Sud lasst ihr eine halbe Stunde reduzieren.
- In der Zwischenzeit werden die Fisch Filets, mit den Eigelben und mit der Sahne püriert.
- Der Sud wird dann durch ein Sieb gegeben und mit den pürierten Filets in einen Topf gegeben und nochmals aufgekocht.
- Die Fischsuppe wird jetzt nur noch abgeschmeckt. Der Kerbel wird als Garnitur auf die Suppe gelegt.