

Sauerampfersuppe mit Saibling

Zutaten für 2 Personen:

600 ml Brühe

2 Schalotten

1EL Butter

1 EL Mehl

0,1 l Weißwein

200 g Creme fraîche

100 g Sauerampfer (ersatzweise auch andere Kräuter)

Zitronensaft

Salz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

150 g frisches Saiblingsfilet

Zubereitung

Brühe leicht erwärmen und griffbereit stehen lassen. Schalotten schälen und würfeln.

Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Mehl zugeben und mit einem Schneebesen rühren, bis eine Mehlschwitze entstanden ist.

Die Mehlschwitze mit Weißwein ablöschen und weiterrühren, bis sie glatt ist. Brühe und Crème fraîche dazugeben und einrühren. Die Suppengrundlage 10 Minuten leise köcheln lassen.

Sauerampfer waschen, trockenschleudern (ein paar Blättchen für die Garnitur zurücklegen) und in den Topf geben. Die Suppe mit einem Pürierstab mixen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Saibling in Streifen schneiden und in vorgewärmte Teller verteilen. Die heiße Suppe darüber gießen. Mit den beiseitegelegten Sauerampferblättchen garnieren.

