

Petersiliencremsuppe mit Lachsforelle bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

120 gr krause, abgezapfte Petersilie, 150 gr Butter, 1,5 Prisen Salz, 1,5 Schalotten, 6 Esslöffel trockener Weisswein, 0,75 l kräftige Geflügelbrühe, 0,75 l Creme double, 0,75 Spritzer Zitronensaft, 1 Prise Pfeffer, 3 Scheiben Toastbrot, 1,5 Lachsforellen, 2 Esslöffel Butter.

Die Zubereitung:

Die Petersilie in kochendes Salzwasser geben, einmal aufwallen lassen und abgiessen. Einen Eßl. der Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalotten schälen, fein hacken und darin weichdünsten. Die Petersilie zufügen, mit dem Weisswein ablöschen, die Geflügelbrühe dazugeben, die Creme double untermischen und exakt 3 Minuten köcheln. Die Suppe pürieren und durch ein Haarsieb passieren, erhitzen und mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken.

Das Weissbrot entrinden, sehr klein würfeln und in 3 Eßl. Butter kurz braten. Die Suppe in vorgewärmte Teller füllen. Lachsforellenstücke und Croutons darauf verteilen, mit Petersilie garnieren.