

Spinatsuppe mit Forellenstreifen



Zutaten

2 Forellenfilets oder Lachsforellenfilets

15 dag frischer Blattspinat

5 dag Ruccola

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

1 EL Öl

¼ l Hühnersuppe

Butter zum Binden

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Spinat und Ruccola putzen, waschen, in Salzwasser blanchieren, abseihen und kalt abschrecken. Oder den frischen Spinat und Ruccola in Streifen schneiden und kurz in einer Pfanne anbraten.

Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden, in Öl anschwitzen, mit 1 l Wasser und Hühnersuppe aufgießen, ca. zehn Minuten köcheln lassen.

Spinat und Ruccola dazugeben und die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Die Forellenfilets in fingerdicke Streifen schneiden und in der Suppe gar ziehen lassen, nicht kochen.

Die Forellenfilets herausheben und in die Suppe so viel Butter einmischen, dass sie leicht gebunden ist.

Forellenfilets in den Suppenteller einlegen, mit Suppe übergießen. Eventuell mit getoasteten Weißbrotstreifen servieren.

Tipp:

Suppe eventuell mit einem Schuss Weißwein abschmecken.

Gibt es im Winter keinen frischen Spinat, kann auch tiefgekühlter verwendet werden.

Damit die Suppe cremiger wird, können zwei Erdäpfel mitgekocht und püriert werden.

