

Linsenschaumsuppe mit Räucherforellenwürferln und Rote-Rüben-Chips



Zutaten

2 EL Butter
½ Zwiebel
2 Knoblauchzehen
25 dag Linsen, braun (Dose)
1 l Rindsuppe
Salz, Pfeffer, Kümmel
1/8 l Schlagobers
1 Stk. Räucherforellenfilet
½ rote Rübe
Öl zum Backen

Zubereitung

Butter in einem Topf schmelzen und die würfelig geschnittene Zwiebel anrösten.
Knoblauchzehen schälen, fein hacken, dazugeben und kurz glasieren.
Die braunen Linsen mit Wasser abspülen, abtropfen lassen und in den Topf geben.
Mit Rindsuppe auffüllen und 5 min kochen lassen.
Die Suppe würzen und pürieren.
Schlagobers mit dem Handmixer leicht aufschlagen und unter die Suppe ziehen.
Für die Einlage das geräucherte Forellenfilet in Würfel schneiden.
Die Rote Rübe in dünne Scheiben hobeln, in heißem Fett kurz bei 170 °C frittieren und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
Die Suppe mit dem Pürierstab nochmals aufschäumen und mit den Forellenwürfeln sowie den Rote-Rüben-Chips servieren.