Feine Rezepte selbst gemacht!

ALPENLACHS®

Alpenlachs Räucherfischsuppe

Meine feinen Zutaten:

2 Filets vom warm geräucherten Alpenlachs mit Haut
20 cm weißen Lauch in Ringe geschnitten
Saft und Schale von einer Zitrone
800 ml Fischfond
150 ml Schlagobers
1 TL kalte Butter
1 Prise Chili
1 EL frisch gerissener Krenn
1 EL Schnittlauch
1 EL Sonnenblumenöl
Salz
Pfeffer

Die Lauchringe schwitze ich in Öl, Butter und der abgezogenen Haut an, gebe Saft und Schale der Zitrone und die Chili dazu und gieße mit dem Fischfond auf. Das lasse ich kurz aufköcheln, gebe den Schlagobers dazu und lasse es weitere 20 Minuten köcheln. Dann seihe ich die Suppe ab und füge eines der beiden Fischfilets, in Stücken zu. Ich schäume mit dem Stabmixer auf, schmecke mit Salz und Pfeffer ab und gieße es in Suppenteller. Das zweite Saiblingsfilet, wieder in Stücken, lege ich als Einlage hinein und dekoriere mit frisch gerissenen Krenn und Schnittlauch.

Expertentipp: Nicht nur als optisch schöne Ergänzung: ich garniere die Suppe mit frischem Kaviar vom Seesaibling

Weitere Rezepte finden Sie auf www.alpenlachs.at