



Kartoffelcremesuppe mit geräucherter Forelle

Zutaten:

1,5-2,5 kg festkochende Kartoffeln (Bio)
100 g Schinkenspeck
1 Zwiebel (Schalotte)
2 Zehen Knoblauch
Olivenöl extra vergine
3 EL. Butter
1 Stange Porree (Lauch)
geräucherte Forelle x 2
1/2 l Gemüsebrühe (Bio)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuß frisch gerieben
1 Prise groben Chili
Herbes de Provence
2 EL. saure Sahne (1 Becher)
1-2 Becher Sahne

Schnittlauch oder Petersilie zum Garnieren frisch
Croutons

Zubereitung:

Kartoffeln kochen und danach schälen und in kleine Stücke zerteilen zum stampfen im separaten Topf.
Porree halbieren, gut waschen und in halbe, feine Ringe schneiden. Zusammen mit kleingewürfelmtem Speck (oder besser fein geschnittener Schwarzwälder Schinkenspeck), Zwiebel, Knoblauch, Chili und Gewürze fein geschnitten, mit dem Butter in einer Pfanne mit hohem Rand ca. 5 Min. andünsten.
Brühe dazugießen, mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen lassen. Herd abschalten und noch ca. 5 Min. ziehen lassen.
Den Pfanneninhalt zu den zerstampften Kartoffeln in den hohen Topf geben.
Mit dem Mixer das ganze pürieren.
Die Saure Sahne und die Sahne hineinrühren, abschmecken.
Die geräucherte Forelle in Streifen zerkleinern und dazugeben und noch einmal aufkochen um das Ganze dann auf kleinster Stufe für 30 min vor sich hinköcheln zu lassen.
Mit Schnittlauch und/oder Petersilie bestreuen und fertig.
Wer will kann noch Croutons in Butter anbraten und kurz vor dem Servieren der Suppe hinzugeben oder jeden Teller damit garnieren.

Que aproveche!

