

Die gut bürgerliche Forellensuppe im neuen Gewand. Die geschmackvolle Forellensuppe ist schnell hergestellt und sehr genüsslich.

#### **Zutaten**

2 geräucherte Forellen  
2 Eigelb  
1 El Zitronensaft  
40 g Kerbel  
125 g Sahne  
Worcestersauce  
1 Zwiebel  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

#### **Zubereitung**

1. Nachdem ihr die Forelle filetiert habt kocht ihr die Haut des Fisches mit der Zwiebel in 1 1/2 l Wasser auf.
2. Den Sud lasst ihr eine halbe Stunde reduzieren.
3. In der Zwischenzeit werden die Fisch Filets, mit den Eigelben und mit der Sahne püriert.
4. Der Sud wird dann durch ein Sieb gegeben und mit den pürierten Filets in einen Topf gegeben und nochmals aufgekocht.
5. Die Fisch Suppe wird jetzt nur noch abgeschmeckt. Der Kerbel wird als Garnitur auf die Forellen-Suppe gelegt.