



Kräutersüppchen mit Forellencreme Profiteroles

Fastenzeit & Ostern, Fisch, Kräuter, Suppen, Vorspeisen

Eine Suppe aus Frühlingskräutern ist als Vorspeise im Ostermenü fast unabdingbar. Als Begleiter dazu passen wunderbar Profiteroles, das sind kleine Windbeutel, die mit einer feinen Creme aus Frischkäse, Meerrettich und Forelle gefüllt werden.

Für die Suppe

Zwiebel schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen und klein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 5 Minuten anschwitzen.

Kartoffelwürfel zugeben. Dann mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Nun die Gemüsebrühe dazugeben, kurz aufkochen lassen und 25 Minuten zugedeckt bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Die Kräuter gründlich waschen und hacken. Ein paar Kräuter beiseitelegen. Die übrigen Kräuter mit der Crème fraîche in die Suppe geben. Mit dem Mixstab glatt pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken.

Für die Profiteroles

Wasser, Milch, Butter und Salz in einen Topf erhitzen. Wenn die Butter geschmolzen ist, das Mehl hinzufügen und sofort kräftig rühren bis sich ein Teigklumpen formt. Etwa zwei Minuten rühren, bis der Teig geschmeidig ist. Der Teig dabei nicht braun werden. Abkühlen lassen.



Zutaten für 4 Personen Portionen:

Für die Suppe

1 Zwiebeln

200 Gramm Kartoffeln (mehlig kochend)

200 Milliliter Weißwein

1 Liter Gemüsebrühe

100 Gramm Frühlingskräuter

100 Gramm Crème fraîche

100 Milliliter Sahne

1/2 Teelöffel Salz

Pfeffer

Muskat

Für die Profiteroles

40 Milliliter Wasser

80 Milliliter Milch

Prise Salz

25 Gramm Butter

80 Gramm Mehl

1 Ei

100 Gramm geräucherte Forelle

70 Gramm Frischkäse

**1 Esslöffel
frischer** Meerrettich

Pfeffer und Salz

Autor: Anja Henn

Den abgekühlten Teig die Eier mit einem Handmixer unterrühren, bis der Teig homogen ist.

Den abgekühlten Brandteig in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen. Den Teig walnussgroß auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Zwischen den Haufen genug Abstand lassen, da sie noch aufgehen.

Die Profiteroles im Backofen für ca. 15-17 Minuten backen. Sie sollten goldbraun werden. Danach abkühlen lassen.

Für die Füllung der kleinen Windbeutel die Forellenfilets von den Gräten befreien und zerrupfen und in eine Schüssel geben. Frischkäse und frisch geriebenen Meerrettich zugeben. Dann mit einem Mixstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Forellencreme in einen Spritzbeutel füllen und mit einer langen Fülltülle vorsichtig in die Windbeutel füllen. für eine halbe Stunde kalt stellen.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit den restlichen Kräutern dekorieren und mit den Profiteroles servieren.

Arbeitszeit: ca. 60 Minuten

Gesamtzeit ca. 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel