

Kremstaler Most-Suppe mit Räucherfisch-Birnen-Tatar

 happy-mahlzeit.com/2021/12/14/kremstaler-most-suppe-mit-raeucherfisch-birnen-tatar

Zutaten für 2 Personen

Für die Most-Suppe:

- 1 kleine Zwiebel
- 250 ml Most
- 250 ml Rinderfond
- 200 g Crème fraîche
- 200 g Sahne
- 1 EL Butterschmalz
- Mehl
- Salz
- Pfeffer

Für das Tatar:

- 2 Räucherforellen-Filets
- 1 Zitrone
- 2 Birnen, aus dem Glas
- Olivenöl
- Salz

Für die Garnitur:

Zimtpulver

Zubereitung:

Für die Suppe die Zwiebel abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und Zwiebel darin rösten. Mit etwas Mehl bestäuben. Mit Rinderfond und Most ablöschen und kurz aufkochen lassen. Crème fraîche und Sahne einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für das Tatar die Birnen schälen und das Kerngehäuse entfernen. Forellenfilet und Birnen in feine Würfel schneiden und mit Olivenöl vermengen. Mit Salz und ein wenig Abrieb der Zitrone abschmecken. Aus dem Tatar kleine Nocken formen, in der Most-Suppe auf Tellern anrichten und mit Zimt bestreuen.

Rezept: Michaela Mandlbauer

Quelle: Die Küchenschlacht vom 22. Dezember 2016

Episode: Dreierlei vom Weihnachtsmarkt

