

Roomsoep van gerookte forel

4 porties

Ingrediënten

1 gerookte forel
1 prei alleen het wit
1 stengel bleekselderij
1 ui¹
4 bosje dille
1 eetlepel boter
1 teentje knoflook
3 deciliter riesling wijn
4 deciliter water
1/2 eetlepel witte vermouth
3 deciliter koksroom
2 eetlepels stijfgeklopte slagroom
2 eidooiers
1 eetlepel geschaafde amandelen¹
4 bosje waterkers
1/4 citroen
vers gemalen peper en zout

Bereidingswijze

De gerookte forel van graten en vel ontdoen. De filets in stukjes snijden en in de koeling wegzetten voor later gebruik.(afgedekt) Prei, bleekselderij, ui en dille schoonmaken en klein snijden. (bewaar de dille voor garnering) De lepels slagroom stijf kloppen en in de koeling afgedekt wegzetten. Waterkers fijn hakken. Amandelschaafsel licht bruineren. De vellen en visgraten aanbakken.(niet bruin laten worden) De ui, de geperste knoflook en de groenten mee laten smoren. Het aanbaksel met de wijn en vermouth afblussen en losroeren. Water toevoegen, alles aan de kook brengen en eventueel het gevormde schuim eraf scheppen. Op een laag vuur 20 minuten zachtjes laten trekken. Daarna zeven en door een doek passeren. Opnieuw aan de kook brengen en het geheel tot een derde inkoken. De slagroom toevoegen en kort doorkoken. De eidooier door de stijf geslagen slagroom spatelen en hiermee binden.(de soep niet meer koken, wel verhitten tot ongeveer 80 graden C.) De koude boter klontje voor klontje toevoegen en met de garde door de soep kloppen. Het geheel op smaak brengen met citroensap, peper en zout. Presentatie: verwarm de stukjes forel. De stukjes forel over de voorverwarmde borden verdelen. Hierop de hete soep schenken en afgarneren met fijngehakte waterkers en amandelen.

Wijnadvies: Riesling Eins Zwei Drei Leitz, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort