

Maiscremesuppe mit Fisch

Für 4 à 6 Personen



285 g Maiskörner (= 1 Dose)
3 dl Wasser oder Fischfond
1 EL Gemüsebouillon
2 dl Weisswein

1 dl Vollrahm
1 KL Mehl

Salz, Pfeffer, einige Tropfen Zitronensaft

100 g rohes Fischfilet
100 g geräucherte Forellenfilets

Petersilie, gehackt



Alles in einer Pfanne während 5 Min. kochen lassen.
Mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb
passieren. In die Pfanne zurückgeben.

Gut vermischen, in die Suppe geben und nochmals
5 Min. kochen lassen.

Würzen.

In ca. 1 cm grosse Würfel schneiden, zur Suppe
geben, nur noch heiss werden lassen, nicht mehr
kochen (5-10 Min).

Suppe garnieren.