

# Kartoffelsuppe mit geräucherter Forelle

## Zutaten (für 9 Personen):

6 Möhren

½ Kn Sellerie

3 Stg Porree

2 ½ kg große Kartoffeln

2l Fleischbrühe

Salz, Pfeffer, Muskat – nach Geschmack

Ca. 4 Forellenfilets, geräuchert

## Zubereitung:

Die Möhren schälen, längs halbieren und in Stücke schneiden. Sellerie nach dem Waschen auch in kleine Stücke schneiden. Porree waschen und in feine Ringe schneiden.

Das Gemüse in einen Topf geben und mit der Brühe gerade eben bedecken. Ohne Deckel gar kochen. Die Flüssigkeit darf ruhig reduziert werden.

Danach die Suppe durch ein Sieb passieren und noch einmal abschmecken. Die Forellenstückchen auf den Teller legen, die Suppe darüber schöpfen und servieren, mit einem Klacks Sahne in der Mitte.

# Lachsfilet aus dem Ofen mit Basilikum-Risotto

## Zutaten (für 9 Personen):

9 St Lachsfilet  
2 Zitronen  
180 g Butter  
2 Bund Basilikum  
5 Schalotten oder zwei mittelgroße Zwiebeln  
450 g Risottoreis (Arborio)  
1l Gemüsebrühe  
etwas Salz

## Zubereitung:

Für das Risotto die Schalotten abziehen und würfeln. 50 Gramm Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebelwürfel darin andünsten. Den Risottoreis dazu geben und glasig dünsten.

Gemüsebrühe erhitzen und etwas davon zum Reis geben. Zum Kochen bringen. Dann den Reis bei schwacher Hitze quellen lassen, dabei nach und nach die restliche Gemüsebrühe dazugeben. Der Deckel bleibt auf dem Topf.

Risotto mit Salz abschmecken und einige gehackte Basilikumblätter unterziehen.

Je ein Lachsfilet auf ein Stück Alufolie legen und einige Blätter Basilikum, eine Scheibe Zitrone und zwei bis drei kleine Stücke Butter darauf geben. In die Alufolie einschlagen. Die Lachsfilets 10 bis 20 Minuten bei 120 Grad im Ofen garen.

Mit einigen Blättern Basilikum garnieren.

# Himbeerterriner

## Zutaten (für 9 Personen):

Ca. 500 bis 800 gr Himbeeren, am besten gefroren

1 l Rotwein

1 l Wasser

Mindestens 12 Blatt Gelatine

Zucker

Sahne

## Zubereitung:

Rotwein und Wasser nur erwärmen (nicht kochen lassen!) und zuckern, die Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken und in das Rotweinwasser geben.

Eine Backform mit Folie auslegen, eine Schicht gefrorene Himbeeren hineingeben. Rotweinwasser als Spiegel hineingießen, bis die Himbeeren bedeckt sind. Weil sie gefroren sind, zieht die Gelatine schnell an und die zweite Schicht Himbeeren kann gelegt werden, bevor die untere Masse ganz steif ist.

So wird Schicht für Schicht aufgebaut.

Zum Schluss Sahne steif schlagen, eventuell mit Vanillezucker süßen.

Die Backform auf ein Brett stürzen, die Folie entfernen und die Terrine in Scheiben schneiden. Auf dem Teller mit Sahne und – wenn vorhanden – mit Zitronenmelisse verziehen.