

Angelerlebnis & Fischverkauf >> Ganzjährig täglich geöffnet!

**Öffnungszeiten:**

Ganzjährig, täglich von 8.00 - 19.00 Uhr (Angeln bis 18.30 Uhr),  
in den Wintermonaten bis Einbruch der Dämmerung.

### Feine Erbsencreme-Suppe mit Lachsforelle



**Zutaten für 4 Personen:**

350 g Lachsforellenfilet  
1 unbehandelte Limette  
1 Zwiebel  
30 g Butter  
300 g tiefgekühlte Erbsen  
600 ml Gemüsebrühe  
200 ml Weißwein  
Salz, Pfeffer  
200 ml Schlagsahne  
3 TL Meerrettich  
1 Bund Estragon (ersatzweise glatte Petersilie)

**Zubereitung:**

Lachsforellenfilet waschen, abtupfen und in Würfel schneiden. Limette waschen, trocknen und abreiben. Saft auspressen. Limettensaft und Schale zu den Lachswürfeln geben und abgedeckt marinieren lassen.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter in einen Topf geben und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Dann 200 g Erbsen zufügen und kurz mitdünsten. Anschließend mit Gemüsebrühe und Wein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 8 Minuten dünsten.

Zwischenzeitlich die Sahne steif schlagen und den Meerrettich zufügen. Estragon waschen, abtupfen und in feine Streifen schneiden. Die Erbsensuppe pürieren und durch ein Sieb streichen. Suppe nochmals erhitzen. Restliche Erbsen und Estragon zufügen.

Fischfiletwürfel mit Limettensaft und 100 ml Wasser in einen Topf geben und ca. 2 - 3 Minuten pochieren. Lachsforellenwürfel mit dem Sud und der Meerrettich-Sahne zur Suppe (darf nicht mehr kochen) geben. Kräftig abschmecken. Dazu warmes Baguette servieren.

Nährwerte pro Portion ca.

Kalorien: 398 Joule: 1664 Protein: 22,5 g Fett: 27,2 g Kohlenhydrate: 12 g