

# THE FLYING SCHLEMMER

## FORELLENSUPPE MIT CURRY, ORANGEN UND KAROTTEN

Ein Rezept von Sternekoch Alexander Huber / Huberwirt / Pleiskirchen

### Zutaten

#### Forellensuppe

400 g Forellenkarkassen, klein gehackt  
1 Karotte geschält und in Scheiben geschnitten  
1 Zwiebel geschält und grob gewürfelt  
15 g Curry (Fruchtig und mild)  
200 ml Kokosmilch  
200 ml Orangensaft  
50 ml Sake Pflaumenwein  
20 ml Reisessig  
40 ml Sojasauce  
40 ml Süße-Chili-Sauce  
40 ml Austernsauce  
20 ml Sesamöl geröstet  
20 ml Erdnussöl  
1 l Geflügelfond  
1 Limette Saft  
Salz  
Pfeffer  
Stängel vom Koriander und Petersilie  
Eiswürfel

#### Einlage

8 Stück Forellenfilet a 20 g  
1 kleine Karotte geschält, gewürfelt und blanchiert  
½ Junglauch, fein geschnitten  
½ Orange davon Filets  
20g gehackte Erdnüsse  
Rote Sishokresse  
Gezupfte Korianderblätter



Zum Podcast



# THE FLYING SCHLEMMER

## FORELLENSUPPE MIT CURRY, ORANGEN UND KAROTTEN

Ein Rezept von Sternekoch Alexander Huber / Huberwirt / Pleiskirchen

### Zutaten

#### Dim Sum

8 Blätter Wan Tan - Teig  
1 Eiweiß zum bestreichen

#### Dim Sum Füllung

100 g Forellenfilet fein gehackt  
30 g gekochter Reis  
20 g Karottenwürfel  
20 g Mangowürfel  
10 g Koriander gehackt  
Salz  
1 Spritzer Sojasauce  
Orangenabrieb  
1 Eigelb  
Pfeffer,  
10 ml Chicken-Chili-Sauce  
gehackter Chili



Zum Podcast



# THE FLYING SCHLEMMER

## FORELLENSUPPE MIT CURRY, ORANGEN UND KAROTTEN

Ein Rezept von Sternekoch Alexander Huber / Huberwirt / Pleiskirchen

### Zubereitung

#### Forellensuppe

Das Erdnussöl in einem Topf erhitzen. Die Karkassen, Karotten und Zwiebel darin langsam anbraten. Direkt würzen mit Salz Pfeffer und Curry. Alles rösten lassen und mit der Kokosmilch, Sake und den asiatischen Saucen ablöschen. Den Ansatz mit Eiswürfeln abkühlen. Schließlich mit O-Saft, Limettensaft, Sesamöl und Geflügelfond auffüllen. Langsam zum Köcheln bringen. Die Kräuterstängel zugeben und in der Suppe mit ziehen lassen. Die Suppe 30 min. köcheln. Die Suppe immer wieder abschmecken. Schließlich durch ein Tuch passieren.

#### Dim Sum

Aus den Zutaten eine schmackhafte Füllung erstellen und kräftig abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und die Wan Tan Blätter mit Eiweiß bestreichen. Die Ecken jedes Teigblattes zu einer Spitze einschlagen und im Dampfkorb 5 min garen .

### Anrichten

Vor dem Anrichten die Suppe aufkochen. Forellenfilets leicht salzen und in der Suppe garen. Die restliche Einlage zugeben und anrichten. Mit den Dim Sum anrichten und Sesamöl, frisch geschnittenem Frühlingslauch und Korianderblättern bestreuen.



Zum Podcast

