

Fischsuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1 EL	Butter
100 g	Lauch in feinen Streifen
1	Zwiebel fein gehackt
1	Knoblauchzehe in kleinen Würfeln
3	Tomaten geschält, entkernt, gewürfelt
2	Rüebli in feinen Stängelchen
1 Stk.	Stangensellerie in Streifen
600 g	Fischfilet (Heilbutt, Seeteufel, Red Snapper, Rotbarsch)
4 dl	Weisswein
2 dl	Wasser
1 EL	Petersilie fein gehackt
1 TL	Zitronensaft
1	Lorbeerblatt
1 ¼ TL	Salz
	wenig Pfeffer
1 EL	Mehl
2 dl	Vollrahm

Zubereitung:

Lauch in feine Streifen schneiden, die Zwiebel fein hacken und die Knoblauchzehe klein würfeln. alles andämpfen.

Tomaten schälen, entkernen und würfeln, die Rüebli in feine Stängelchen und den Sellerie in Streifen schneiden und mit dem anderen Gemüse mitdämpfen.

Den Weisswein, das Wasser, die Petersilie, den Zitronensaft und das Lorbeerblatt begeben und aufkochen, ca. 10 Minuten weiterköcheln.

Fischfilets in gleich grosse Stücke schneiden, zur Gemüsesuppe geben und ca. 2 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Gemüse und Fische aus der Flüssigkeit nehmen und warm stellen.

Die Butter mit dem Mehl mischen, Suppe aufkochen, Butter/Mehl unter Rühren begeben, ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Den Rahm zugeben, noch einmal aufkochen, Fisch und Gemüse begeben und servieren.

Dazu leicht geröstete und mit wenig Knoblauch eingeriebene Brotscheiben reichen.