

## Fisch – Suppe mit Safran

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

1	Zwiebel mittel
1	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
1 dl	Weisswein
6 dl	Gemüsebouillon
2 Briefchen	Safranpulver
400 g	Fischfilets kräftig (enthäutet und entgrätet) (Lachs, Seewolf, Steinbeisser)
200 g	Dosentomaten
1 Bund	Petersilie
0.5 dl	Rahm
	Salz
	Pfeffer



### Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.

In einer grossen Pfanne die Butter schmelzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Mit Weisswein und Bouillon ablöschen. Den Safran beifügen. Alles auf mittlerem Feuer ungedeckt 5 Minuten kochen lassen.

Die Fischfilets in breite Streifen schneiden. In den Sud geben und zugedeckt vor dem Siedepunkt 3-4 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und warm stellen.

Die Pelatitomaten mitsamt Saft beifügen. Die Tomaten mit einer Kelle grob zerkleinern. Alles 5 Minuten kochen lassen.

Die Petersilie fein hacken. Mit dem Rahm in die Suppe geben, diese noch einmal aufkochen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken, Die Fischfilets in vorgewärmte Teller anrichten und die Suppe darüber giessen.

Servieren