Soupe de poisson

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: 16.03.2022

Creation: Ruedi Wegmann

Zutaten für 4 Personen:

500 ml Fischfonds 350 ml Weisswein 1 Zwiebel, grob gehackt 150 g Suppengrün, gewürfelt (Rüebli, Knollensellerie, Petersilienwurzel, Lauch, Peterli) 3 Gewürznelken 3 Wacholderbeeren ½ TL Pfefferkörner 1 Lorbeerblatt ½ TL Fenchelsamen, gemörsert 1 Knolle Fenchel 1 grosse Kartoffel, mehlig kochend 250 ml Gemüsebrühe Butter ½ TL Safran, gemahlen 100 ml Vollrahm 3 EL Pernod 300 g festfleischiges Fischfilet (Lachs oder Barsch) Salz, Pfeffer 8 Baguettscheib

Zubereitung

Den Fischfonds mit Weisswein, Zwiebeln, Suppengrün, Nelken, Wacholderbeeren, Pfeffer, Lorbeerblatt und Fenchelsamen aufkochen lassen und ca. 15 Minuten lang auf die Hälfte einkochen lassen. Danach die Brühe durch ein Sieb abgiessen.

Den Fenchel klein schneiden und in etwas Butter anbraten. Nach ein paar Minuten mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Die klein geschnittene mehlige Kartoffel dazu geben und alles zusammen ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Danach pürieren und durch ein Sieb zu der Fischbrühe streichen.

Dann Safran, Rahm und Pernod in die Fischbrühe rühren. Die Suppe noch einmal aufkochen lassen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Fischfilet in ca. 2 x 2 cm grosse Stücke schneiden und ca. 3 Minuten vor dem Servieren in der Suppe sanft mitkochen lassen.

Baguettscheiben anrösten.

Die Suppe in vorgewärmte Teller geben und mit etwas klein geschnittenen Fenchelgrün bestreuen. Baguettscheiben dazu legen.

1/2

2/2