

Soupe de poisson

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 Baguettsscheib

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 mehlig 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.

Baguettsscheiben anrösten.

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

