

# Untersee-Fischsuppe

---

Untersee-Fischsuppe

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: ca. 30Min.

Menu: [17.1.2018](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten (für 4 Personen)

80 g Gemüse (Sellerie, Fenchel, Rübli, Lauch)  
2 Tomaten getrocknet  
Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
Olivenöl  
6 dl kräftiger Fischfonds  
2 dl Weisswein, trocken  
2 cl Pernod (oder ähnlicher Anisschnaps)  
Safran  
frische Kräuter (Dill, Basilikum, flache Petersilie)  
1 dl Rahm  
Salz  
weisser Pfeffer aus der Mühle  
200 g Süsswasserfischfilets (Felchen, Hecht, Seeforelle, Egli)

Toastbrot

Zubereitung

Gemüse, Tomaten, Schalotten und Knoblauch in feine Würfelchen schneiden.  
Schalotten in wenig Olivenöl andünsten. Knoblauch, Gemüse und Tomaten dazugeben.  
Mit Fischfonds, Weisswein und Pernod ablöschen. Aufkochen, einige Safranfäden dazugeben und etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen.  
Kräuter zupfen, mit dem Rahm zur Suppe geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Die Fischfilets mundgerecht schneiden und in der Suppe aufkochen lassen.  
Nach Belieben mit Knoblauchtost servieren.