

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, Rüebli, 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 einen aufkochen lassen.

Nach Belieben mit Knoblauchtoast servieren.