

Zürcher Fischsuppe



Suppe für 4 Personen

Einkaufsliste

- Butter**
- 1 Zwiebel**
- 2 Knoblauchzehen**
- 1 kleiner Lauch**
- 1 mittlere Kartoffel**
- 1 Pelati - Büchse 200g**
- 2 dl Weisswein**
- 5 dl Fischfond**
- 3 dl Bouillon**
- 300 g Fischfilets wie Egli, Felchen oder Saibling**
- 1 Bund Peterli**
- 1 Zweig Thymian**
- 1 Safran**
- Salz**
- Pfeffer**
- Dill**
- Doppelrahm**

Vorbereiten

- a 1 Zwiebel und 2 Knoblauchzehen fein hacken.
- b 1 kleinerer Lauch in der Mitte halbieren, waschen und in kleine Ringe schneiden (grüner Teil abschneiden)
- c 1 mittlere Kartoffel rüsten und in kleinere Würfel schneiden.
- d ca. 150 g Fischfilets in kleinere Stücke schneiden.
- e Die restlichen Fischfilets halbieren und würzen mit Salz und Pfeffer und auf Seite legen bis am Schluss
- f 3 - 4 Peterlizweige und den abgezupften Thymian fein hacken.

Zubereiten

- g In einer Suppenpfanne die fein gehackten Zwiebel und Knoblauchzehen mit wenig Butter andämpfen.
- h Die Lauchringe und die Kartoffelwürfelchen dazugeben und ca. 3 Minuten weiter dünsten.
- i 200 g Pelati aus der Büchse dazugeben und nochmals 2-3 Minuten weiter alles zusammen in der Pfanne dünsten.
- k Mit 2 dl Weisswein, 5 dl Fischfond und 3 dl Bouillon ablöschen. (Wer mehr oder weniger Fischgeschmack bevorzugt variiert mit dem Verhältnis Fischfond / Bouillon)
- l 150 g geschnittene Fischfilets sowie die fein gehackten Peterli und Thymian dazugeben.
- m 1 Messerspitze Safran dazugeben und alles zusammen 20 Minuten köcheln lassen.
- n Nun alles zusammen mit dem Stabmixer pürieren.
- o 2 - 3 EL Doppelrahm darunterziehen und abschmecken mit Salz, Pfeffer, oder Gewürz nach Wahl.
- p Die restlichen gewürzten Fischfilets in der Bratpfanne mit Butter kurz bei schwacher Hitze anbraten.
- q Die Suppe in Teller oder Suppentassen anrichten, Fischstücke verteilen, mit wenig Dill garnieren und sofort warm servieren.