

Lüscherzer Fischsuppe



Vorspeise für 6 Personen

Einkaufsliste

- 200 g Rüebli
- 1 grosser Lauch
- 1 Fenchel eher kleiner
- 1 Zwiebel
- 5 dl Fischfond
- 3 dl Bouillon
- 3 dl Weisswein
- 1,5 dl Rahm
- Butter
- Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Dill
- 1 Bund Schnittlauch
- 400 g Fische wie Forelle
Zander, Egli, Felchen
mit oder ohne Haut

Vorbereiten

- Rüebli, Lauch (weisser Teil) und Fenchel Julienne von ca. 4cm schneiden.
- Gemüse im Steamer / Dampfgarer mit einer Auffangschale 2-3 Minuten blanchieren.
- Anstelle Steamer kann das Gemüse auch in einer Pfanne mit wenig Wasser blanchiert werden.
- Wasser aus Auffangschale im Steamer oder aus Pfanne kann nun gleich als Bouillonteil verwendet werden.
- Zwiebel fein hacken.
- Fische unter kaltem Wasser abspülen und gut trocken tupfen.
- Ev. Geräte mit Pinzette entfernen.
- Fische in mundgerechte Stücke verschneiden, leicht würzen mit wenig Salz, Pfeffer und ev. wenig Dill.
- Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Zubereiten

- In einer Pfanne 2 Esslöffel Butter leicht erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten.
- 2 Esslöffel Mehl darüber streuen und alles leicht weiter dünsten.
- Unter stetigem Rühren 3 dl Weisswein, 3 dl Bouillon und 5 dl Fischfond dazugeben, kurz aufkochen lassen und dann bei schwachem Feuer ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- 1,5 dl Rahm dazugiessen und alles mit dem Stabmixer pürieren.
- Abschmecken mit Salz und Pfeffer.
- Das Gemüse begeben und alles kurz aufkochen.
- Die Fischstücke begeben und alles auf kleinster Stufe ca. 10 Minuten ziehen lassen.
- Der Fisch sollte mit der Suppe bedeckt sein, damit alles gleichmässig gart. (Achtung nicht rühren!)
- Die Suppe in vorgewärmte Teller anrichten und mit Schnittlauch garnieren.