

Fischsuppe

Für 6 Portionen

1.300 g Fischfilet	150 g Shrimps	100 g Flusskrebsschwänze
1 Bund Suppengrün	$\frac{1}{2}$ Gemüsezwiebel	1 große Chilischote
2 Knoblauchzehen	2 EL	Kräuterbutter
Hummerpaste	Krustentierpaste	2 Becher Crème-fraîche
800 ml Fischfond, Gläser	200 ml Weißwein	2 Zitronen
Dill, Salz		

Das Suppengemüse (2 große Möhren, ein Stück Sellerie, eine halbe Stange Porree - das Weiße) und die Zwiebel in gleich große Würfelchen schneiden. Den Porree längs halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch und Chilischote hacken.

Alles zusammen in der Kräuterbutter anschwitzen. Mit gut 200 ml Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Fischfond mit derselben Menge Wasser dazugeben. Hummer- und Krustentierpaste und die Crème fraîche einrühren. Mit Salz abschmecken. Alles zusammen kurz aufkochen lassen.

Jetzt die Fischfilets in nicht zu kleinen Stücken, die Shrimps und die Flusskrebsschwänze dazugeben und alles zusammen auf ganz kleiner Flamme 15 Minuten ziehen lassen.

Zitronenviertel und frischen, gehackten Dill extra dazu reichen, das Fischaroma soll nicht schon im Topf erschlagen werden.

Alle mageren, festen Fischarten sind geeignet (wer mag, kann auch Wels, Pangasius, Rotbarben und Kabeljau nehmen).

NN am 03. September 2025