

Zutaten

- 1 kg Steinbuttkarkassen
- 2 Schalotten mit Schale
- 0,1 l Weißwein
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Fenchelknolle
- 100 g Sellerieknolle
- 1/2 Stange Lauch (nur das Weiße)
- 5 Champignonköpfe
- 2 kleine Tomaten
- 1 Thymianzweig, je 1 Petersilien- und Dillstengel
- 1 Lorbeerblatt frisch
- 2 angedrückte Wachholderbeeren, 5 weiße Pfefferkörner
- Olivenöl, Salz

Suppen

Fischsüppchen

Entdecken Sie unser köstliches Fischsüppchen mit Steinbutt und Fenchel. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie die Kochateliers für mehr Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Schalenabrieb von 1/4 Zitrone 5 Safranfäden
2. Die Fischkarkassen in kleine Stücke (3 cm x 3 cm) schneiden und im Topf mit Olivenöl angehen lassen. Dann das fein gewürfelte (1 cm x 1 cm) Gemüse hinzugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Dann 2 l Wasser auffüllen und den Sud über 20 Minuten langsam aufkochen lassen. Den auftretenden Schaum mit einem Schöpflöffel entfernen. Dann Salz hinzugeben und nochmals den Schaum entfernen. Kräuter und Gewürze hinzugeben und für ungefähr 20 Minuten leicht köcheln lassen. Dann den Fischsud vorsichtig durch ein feines Tuch abgießen, um die restlichen Trübstoffe herauszufiltern. Der nun entstandene klare Fischsud kann wie folgt weiterverarbeitet werden: Bei einer klaren Suppe den Sud, wenn nötig, noch etwas einkochen lassen.
3. Bei einer gebundenen Suppe noch 0,2 l Sahne hinzugeben und mit Mehlbutter auf die gewünschte Stärke abbinden. Dann das vorgegarte Gemüse hinzugeben. Das Fischfleisch in kleine Würfel schneiden und in der heißen Suppe garziehen lassen.