

Fischsuppe

(nach einem Rezept von Lea Linster)

4 Personen:

1 Möhre

1 Zwiebel

1 kl. Fenchelknolle

1 Selleriestange

1 Stange Lauch (das Weiße)

1 Knoblauchzehe

- putzen und in feine Würfel schneiden
- in 1 EL Olivenöl anschwitzen

1 ½ l Hühnerbrühe

- aufgießen
- dazugeben: 1 Sternanis, etwas Salz und einige Safranfäden
- 15 Minuten köcheln lassen

500 g Fischfilet (z.B. Lachs, Kabeljau, Steinbutt, Rotbarsch, Seezunge, Steinbeißer – je nach Laune, Verfügbarkeit oder Haushaltslage)

- Filets abspülen, und in Stückchen schneiden.
- Wenn das Gemüse gar, aber noch schön knackig fest ist, die Fischstückchen hinzugeben
- 5 – 6 Minuten mitgaren

Eine Garneele und/oder eine Jakobsmuscheln heben die Suppe in „edlere Gefilde“ (siehe Haushaltslage!).

- Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken
- in Suppenschalen servieren, dazu Röstbrot

Guten Appetit!