

Fischsuppe

Zutaten für 2 bis 3 Personen

- 0,5 Liter Wasser
- Brühwürfel (für 0,5 Liter)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Möhre
- $\frac{1}{4}$ Stange Porree
- 1 große Kartoffel
- 1 Petersilienwurzel
- 50 ml Kaffeesahne (10 %)
- 1 Bund Dill
- 500 g Alaska-Seelachs
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Wasser, Lorbeerblatt und Brühwürfel zum Kochen bringen.

Möhre, Petersilienwurzel und Kartoffel würfeln, Porree in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in die Brühe geben, dann 5 Minuten kochen.

Den Fisch kalt abspülen, mit Küchenkrepp trocknen und in 3 cm breite Streifen schneiden. In die Suppe geben und aufkochen. Bei kleiner Stufe und mit geschlossenem Deckel 10 bis 12 Minuten garziehen lassen. Eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Vor dem Anrichten Kaffeesahne einrühren und mit gehacktem Dill bestreuen.

Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten

