

# Bretonische Fisch-Suppe

## Für zwei Personen

100 g Kabeljau	100 g Wolfsbarsch	100g Seeteufel
100 g Riesen-Garnelen	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 Fenchelknolle	1 Möhre	1 Tomate
1 Zitrone	2 Zweige Estragon	5 g Safranfäden
30 ml trockener Weißwein	500 ml Fischfond	20 ml Pernod
20 ml Noilly Prat	100 ml Sahne	Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer		

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Fenchel putzen und ebenfalls klein schneiden. Die Möhre schälen und klein schneiden. Die Tomate halbieren und entkernen, anschließend das Tomatenfleisch in Würfel schneiden. Den Kabeljau und den Wolfsbarsch waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Fenchel, die Schalotten, den Knoblauch, die Möhre und die Tomaten darin anschwitzen. Den Safran und die Fischstücke dazugeben. Anschließend mit dem Weißwein, dem Fischfond, dem Noilly Prat und dem Pernod auffüllen. Die Suppe zehn Minuten köcheln. Anschließend die Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Sahne dazugeben und noch mal aufkochen lassen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Seeteufelfilets waschen, trocken tupfen. Die Riesen-Garnelen von der Schale befreien, längs aufschneiden und den Darm entfernen. Die Fischfilets und die Riesen-Garnelen in die Suppe geben und gar ziehen lassen. Die Fischsuppe auf einem Teller anrichten und mit einigen Estragonblättern garnieren und servieren.

Gertraude Jung am 03. Juli 2012