



Fischsuppe (klare Fischsuppe a la Perfetto)

Zutaten für 7-8 Personen:

Was brauche ich:

2,5 kg Fisch (z.Bsp. Lachs, Kabeljau, Seelachs, Seeteufel, Garnelen, im Grunde alles, was sich in schöne mundgerechte Stücke schneiden lässt)

4 Liter Fischfond (gibts in den Mittelmeerländern auch in Form von Brühwürfeln - nix sagen 😊)

3-4 Stangen Lauch

6-7 Karotten

1 Stangensellerie

6 Zehen Knoblauch

2 Zitronen

Weißwein

300 g Butter

Gewürze:

3 Lorbeerblätter

1 Esslöffel Thymian (kann getrockneter sein)

1 Bund Dill (schwer zu kriegen in Italien, ich weiß)

1 Bund Petersilie

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zucker

Ans Werk....

Ein Glas Weißwein für den Koch und den Fond auf den Herd.

Lauch in feine Ringe schneiden, Karotten der Länge nach halbieren und 3mm dicke halbe Ringe schneiden. Etwa ein Drittel des Stangensellerie auch in 3 mm dicke Stücke schneiden. Den Knoblauch fein hacken.

Die drei Lorbeerblätter und einen leicht gehäuften Esslöffel Thymian in den Fond, einen viertel Liter Weißwein und die Butter dazugeben. Jetzt die fertig geschnittenen Lauchringe, die Karotten und den Sellerie in den Fond und leicht köcheln lassen.

Den Fisch säubern und in ca. 2,5X2,5 cm große Stücke schneiden und in einen Behälter geben. Ein Drittel der Petersilie ganz fein hacken, die Hälfte des Dills fein hacken und zusammen mit dem Knoblauch unter den Fisch mischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Wenn die Gemüse weich gegart sind, Fond mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Dann den Fisch in den Sud, noch mal kurz aufköcheln lassen und dann Flamme aus und etwa 6-7 Minuten ziehen lassen.

Zum Servieren noch mit etwas fein gehacktem Dill bestreuen, mit Dillzweig und einer Zitronenspalte garnieren. Dazu schmecken knuspriges Weißbrot und Aioli.

Mit weniger Zutaten auch hervorragend als Vorspeise geeignet!

Super einfach - Super lecker

Guten Appetit und Grüße ans Perfetto-Team in Nürnberg

Euer Jörg

