

Rezept

Steirische Fischsuppe

Ein Rezept von Steirische Fischsuppe, am 26.04.2024

Zutaten

8	kleine festkochende Erdäpfel (Kartoffeln)	Salz
600 g	verschiedene Fischfilets (z. B. Zander, Saibling, Forelle, Waller, Lachsforelle) mit Haut	12 Flusskrebsschwänze
		1/2 Stange Lauch
150 g	Karotten	150 g Sellerie
1-2	Knoblauchzehen	15 g frischer Kren, geschält
2-3 EL	Rapsöl	1/2 TL Safranfäden
100 ml	Weißwein	1/4 l Krebsfond
1/4 l	Fischfond	Cayennepfeffer
	frisch gezupfter Dill zum Garnieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Erdäpfel schälen, halbieren und in kochendem Salzwasser in ca. 20 Minuten weich garen. Inzwischen die Fischfilets abbrausen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Krebsschwänze aus der Schale lösen, den Darm entfernen. Das Krebsfleisch kalt abbrausen.
2. Lauch halbieren, waschen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Karotten und Sellerie schälen, zuerst in dünne Scheiben und diese dann ebenfalls in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken, Kren fein reiben.
3. Das Rapsöl in einem breiten, flachen Topf erhitzen. Gemüsescheibchen, Knoblauch und Kren darin 2-3 Minuten andünsten. Mit Safran bestreuen und mit Weißwein ablöschen. Krebs- und Fischfond dazugießen. Fischstücke und gekochte Erdäpfel zum Gemüse in den leicht kochenden Sud legen und darin zugedeckt etwa 8 Minuten garen. Dann die Flusskrebsschwänze zufügen und weitere 2 Minuten garen.
4. Suppe mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Gemüse, Fische und Krebse in tiefe Teller verteilen, Suppe darüber schöpfen und mit Dill bestreut servieren.