

Rezept

Fischsuppe mit Rahm und Dill

Ein Rezept von Fischsuppe mit Rahm und Dill, am 20.04.2024

Zutaten

1 Stück Lauch (ca. 200 g)	150 g Pfifferlinge (ersatzweise Champignons)
2 EL Butter	Salz
1 geh. EL Mehl (ca. 20 g)	100 ml trockener Vermouth (z. B. Noilly Prat)
800 ml Fischfond	1/2 Bund Dill
250 g Fischfilet (z. B. von Seezunge, Forelle, Lachs, Rotbarsch, Kabeljau)	1 TL Zitronensaft
	200 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Lauch längs vierteln, gründlich waschen und dann quer in Quadrate schneiden. Pilze putzen, dabei Erdreste mit Küchenpapier abreiben. Die Pilze in 3-5 mm dicke Scheiben schneiden.

3. In einem Suppentopf Butter zerlassen. Darin Lauch und Pilze 2 Min. andünsten, leicht salzen. Mit dem Mehl bestäuben, noch einmal 2 Min. dünsten, dann unter Rühren mit Vermouth ablöschen und den Fischfond aufgießen. Aufkochen, dabei häufig rühren, und die Suppe ca. 10 Min. bei geringer Hitze kochen lassen.

4. Inzwischen den Dill abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen hacken. Die Fischfilets in ca. 1 cm breite Streifen schneiden, mit Zitronensaft mischen und leicht salzen.

5. Die Sahne in die Suppe gießen und aufkochen lassen, abschmecken. Den Dill und den Fisch in die Suppe geben, diese vom Herd nehmen und 3-4 Min. ziehen lassen. Die Fischsuppe in tiefe Teller schöpfen und servieren.