



Fischsuppe mit Fenchel und Möhren

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Fenchel
200 g Porree
200 g Möhren
400 g Forellenfilets (ohne Haut)
1 Ei Öl
200 ml Weißwein
800 ml Gemüsebrühe
1 Döschen gemahlene Safran (0,1 g)
Salz
Pfeffer
100 ml Schlagsahne



1. Fenchel putzen, Strunk herausschneiden. Fenchelgrün beiseite stellen, Fenchel in Streifen schneiden. Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Möhren schälen, in dünne Scheiben schneiden. Fischfilets in grobe Stücke schneiden.
2. Gemüse im heißen Öl andünsten. Wein und Brühe dazugießen. Mit Safran, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt 7-8 Min. dünsten. Fischstücke und Sahne hinzufügen, weitere 3-5 Min. bei milder Hitze garen. Fischsuppe kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Fenchelgrün bestreut servieren.