



## Märkische Fischsuppe

### mit Meerrettich-Sahne und gerösteten Baguette

2 Personen

### ZUTATEN:

#### SUPPE:

- 400 g gemischtes Fischfilet (nach Gusto Wels, Havelzander - und Aal, Hecht, Forelle) ersatzweise Kabeljau oder Skrei
- 1 Stück Sellerie (etwa 50 g)
- 2 Karotten
- 10 cm Lauch (das Weiße)
- 1 Kartoffel (geschält, 100 g)
- 1 mittlere Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- ½ Dose gehackte Tomaten (200 g)
- 125 ml trockener Weißwein
- 300 ml Fischfond
- 300 ml Gemüsefond
- 0,1 g echtes Safranpulver (1 Tütchen)
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Dillspitzen (grob gehackt)

#### MEERRETTICH-SAHNE:

- 2 EL saure Sahne
- 1 EL Crème fraîche
- 1 – 2 TL Spreewälder Sahne-Meerrettich (Glas)
- 1 Spritzer Zitrone
- 1 Prise Meersalz

**1** Die küchenfertig vorbereiteten und gehäuteten Fischfilets in mundgerechte Stücke schneiden. Sellerie, Karotten und Kartoffel in Julienne schneiden, Lauch in 1 mm dicke Scheibchen, Knoblauchzehe fein würfeln, die Zwiebel vierteln und in Streifen schneiden.

**2** In einem Topf die Butter auslassen und die vorbereiteten Gemüse bei mittlerer Hitze 5 Minuten anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und etwas reduzieren. Fisch- und Gemüsefond zugießen, die Tomaten unterrühren und den Safran zugeben. Alles etwa 10 – 15 Minuten sanft köcheln lassen.

**3** In der Zwischenzeit die Meerrettichsahne zubereiten. Dazu die saure Sahne mit der Crème fraîche und dem Sahne-Meerrettich verrühren und mit etwas Zitrone und Meersalz abschmecken.

**4** Nach der Kochzeit die Fischstücke zur Suppe geben und etwa 6 – 8 Minuten in der Suppe gar ziehen lassen. – Nicht kochen!

**ANRICHTEN:** Die Suppe in tiefe vorgewärmte Teller geben, in die Mitte der Suppe einen Klacks Meerrettichsahne und mit grob gehackte Dill bestreuen. Geröstetes Baguette zu der feinen Fischsuppe reichen.

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)