



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.