

Fischsuppe mit Pernod

4-Personen

Zutaten:

300	-	gr. Lachsfilet
300	-	gr. Pollak - Rückenfilet
6	-	dl Gemüsebouillon
4	-	dl Fischfond
60	-	gr. Karotten
60	-	gr. Sellerie
60	-	gr. Lauch
½	-	Zwiebel
2	-	EL Olivenoel
3	-	Zweige Thymian
4	-	EL Pernod
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer

Zubereitung:

Fische in etwa 2 cm grosse Würfel schneiden.
Zwiebel hacken.
Karotten und Sellerie feinblättrig schneiden.
Lauch vierteln und in 1 cm grosse Stücke schneiden.

Bouillon, Fischfond, Thymian und Gemüse in einer Pfanne cirka 5-Minute köcheln lassen.

Fischwürfel und Pernod beifügen. Die Pfanne zudecken und vom Herd ziehen. Den Fisch 5-Minuten ziehen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In vorgewärmte Suppentassen oder Teller anrichten und mit Speck und Petersilie garnieren.

Sofort servieren.