

Soupe de poisson au pastis

4-Personen

Zutaten:

| | | |
|-------|---|--|
| 1 | - | EL Olivenoel |
| ½ | - | Zwiebel, in feinen Streifen |
| 2 | - | Knoblauchzehen gepresst |
| 200 | - | gr. Fenchel, in feinen Streifen |
| 200 | - | gr. Zucchini in feinen Stängeli |
| 300 | - | gr. Tomaten, entkernt, in Würfeli |
| 4 | - | dl Fischfond |
| 8 | - | dl Fischbouillon |
| 600 | - | gr. Fischfilets, in ca. 2 ½ cm grossen Würfeln (z.B. Dorsch/Lachs/Rotbarsch) |
| ½ | - | dl Pastis (Anisschnaps) |
| etwas | - | Salz |
| etwas | - | Pfeffer |
| ½ | - | Bund Basilikum, fein geschnitten |

Zubereitung:

Olivenoel in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen.
Fenchel und Zucchini begeben. Cirka 5-Minuten mitdämpfen.

Fond und Bouillon dazugeben, aufkochen, Hitze reduzieren. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5-Minuten köcheln.

Hitze reduzieren.

Tomaten und Fisch begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5-Minuten köcheln.
Pastis dazugiessen, würzen.

Suppe in vorgewärmte Teller oder Suppentassen anrichten und mi Basilikumstreifen garnieren.

Dazu passt: Baquette