

Soupe de poisson du lac

Fischsuppe

4-Personen

Zutaten:

1	-	EL Butter
100	-	gr. Lauch, in feinen Streifen
1	-	Zwiebel, fein gehackt
1	-	Knoblauchzehe, fein gehackt
3	-	Tomaten, geschält, in Stücken, entkernt
2	-	Karotten, in Stängelchen
1	-	Stück Stangensellerie in Streifen
4-5	-	dl Weisswein (Fechy)
2-3	-	dl Wasser
1	-	EL Petersilie, fein gehackt
1	-	TL Zitronensaft
1	-	Lorbeerblatt
1 ¼	-	TL Salz
wenig	-	Pfeffer
1	-	EL Butter
1	-	EL Mehl
2	-	dl Vollrahm
600	-	Fischfilets ohne Haut (Egli, Felchen, Forelle, Saibling)

Zubereitung:

Butter in einer Pfanne warm werden lassen und Lauchstreifen, gehackte Zwiebel und gehackter Knoblauch andämpfen.

Tomatenstücke und Selleriestreifen und Karottenstängel dazugeben und mitdämpfen.

Weisswein und Wasser, Petersilie, Zitronensaft und Lorbeerblatt sowie Salz und wenig Pfeffer begeben, aufkochen. Hitze reduzieren und cirka 10-Minuten zugedeckt köcheln.

Die Fische in gleich grosse Stücke schneiden, begeben und cirka 2-Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Fische und Gemüse mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, Lorbeerblatt entfernen. Fische und Gemüse zugedeckt warm stellen.

1-Esslöffel weiche Butter und 1-Esslöffel Mehl gut mischen. Suppe aufkochen, Hitze reduzieren. Mehlbutter portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben, cirka 10-Minuten köcheln.

Den Rahm dazugiessen aufkochen und in die Schüssel über die Fische und Gemüse giessen. Sofort in Schüssel servieren, vorgewärmte Teller bereithalten.