

Fischsuppe mit Safran



Zutaten

100ml Weißwein
200ml Noilly Prat
1 Fenchelknolle
2 Gläser Fischfond von Zurheide
2 Knoblauchzehen
2 Rosmarinzweige
2 Thymianzweige
½g Safranfäden
Salz, Pfeffer
4 Jakobsmuscheln
4 kl. Garnelen
120g Lachs
120g Rotbarsch
120g Zander

Eine schmackhafte Vorspeise, die schnell gemacht ist und mit dem ersten Löffel an Urlaub am Meer erinnert. Der Safran in Kombination mit dem französischen Wermut gibt der Suppe einen raffinierten Grundton. Durch die Färbung des Safrans sieht die Suppe zudem wunderschön aus.

Die Fische in etwa 2x2cm große Stücke schneiden, den Fenchel vierteln (dabei den Strunk entfernen) und in feine Streifen schneiden.

Den Weißwein und den Noilly Prat unter Zugabe von Knoblauch, Rosmarin und Thymian auf die Hälfte einkochen lassen. Anschließend den Fischfond dazu geben und das Ganze einmal aufkochen lassen.

Alles durch ein Sieb gießen und mit dem Safran neu aufsetzen.

Den Fisch, die Garnelen und die Jakobsmuscheln in die Fischsuppe geben und 8 Minuten ziehen lassen. Nach 4 Minuten die Fenchelstreifen hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.