

Französische Fischeintopf (Soupe de Poissons) mit Rouille und Pernod

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Unspektakulär, mit Fisch wie sie der Markt gerade hergibt, „herrlich französisch“

Zutaten

- 400 g gemischtes, weißes Fischfilet, küchenfertig (z.B. von Kabeljau, Steinbeisser, Goldbrasse Seeteufel)
- 400 ml Fischfond, selber aus den Gräten gekocht oder aus dem Supermarkt
- 250 ml Wasser
- 250 ml trockener Weißwein
- 250 g Kartoffeln, gewürfelt
- 400 g Tomaten gebrüht, abgezogen, entkernt, in groben Würfeln
- 1 Stange Lauch in dünnen Ringen (Nur das Weiße oder Hellgrüne)
- 1 Fenchelknolle in dünnen Ringen
- 2 Zwiebeln in halben, dünnen Scheiben
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Zweige Thymian
- 3 El Olivenöl
- 0,5 Bund Petersilie
- 2 Lorbeerblätter
- 2 El Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 2-4 Cl Pernod

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

In einem ausreichend großen Topf die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Olivenöl farblos anschwitzen, dann die Kartoffeln Lauch und Fenchel mit angehen lassen.

Schritt3

Die Tomaten, Thymian, Petersilie, Lorbeer zufügen und mit dem Weißwein und dem Fischfond aufgießen.

Schritt4

Ebenfalls 250 ml Wasser, bei kleiner Hitze ca. 20 min. leise köcheln, Geschmack annehmen lassen.

Schritt5

Schritt6

Danach die Kräuter wieder entfernen und die Suppe mit dem Stabmixer grob pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Pernod nach Belieben abschmecken.

Schritt7

In der Zwischenzeit die Fische unter fließendem Wasser waschen, ev. noch vorhandene Gräten entfernen; in mundgerechte Stücke schneiden. Für ca. 20 min. in der Suppe gar ziehen lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

In vorgewärmten Suppentellern anrichten, die Fischeinlage gleichmäßig verteilen. Mit knusprigem Baguette und Gekonntgekocht Rouille zu Tisch geben.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** pernod

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/franzoesische-fischeintopf-soupe-de-poissons-mit-rouille-und-pernod/>