



# Klares Fischsüppchen mit Nordsee Meeresfrüchten

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 18m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '18', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein edles, einfaches und schnelles Süppchen für den hungrigen Feinschmecker

## Zutaten

- 200 g frisches Fischfilet in 2 cm großen Würfeln aus: Lachs, Rotbarsch, Seezunge, Scholle etc.
- 80 g Krabbenfleisch (Geht auch mit Hummer, Langusten oder Shrimps)
- ¼ klare Hühnerbrühe (selber gekocht oder aus dem Supermarkt)
- ½ l klarer Fischfond (selber gekocht oder aus dem Supermarkt)
- 1 Döschen / Tütchen Safranfäden
- 2 cl Pernod
- ½ kleine Chilischote
- Etwas Zitronenschale
- 1 gedrückte Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- Für die Einlage:
  - 1 Stange junger Frühlingslauch in dünnen Ringen
  - 50 g Staudensellerie in dünnen Ringen
  - 50 g Fenchel in dünnen Ringen
  - 1 große Tomate in 2 cm großen Würfeln „Tomate concassée“)
  - 8 Scheiben Baguette in Knoblauchbutter gebraten
- Vorgehensweise in folgenden Schritten:
  - Der Ansatz:
    - Den Fischfond mit der Hühnerbrühe mischen, erhitzen und zunächst die Safranfäden, Knoblauch, die Zitronenschale und die Chilischote ca. 10 min. ausziehen lassen.
    - Heraus nehmen und den vorbereiteten Fisch, Frühlingslauch, Staudensellerie und Fenchel ca. 6 - 8 min. „unter dem Siedepunkt“ garen. Den Fisch prüfen, Fisch und Gemüse nicht übergaren.
    - Das Krabbenfleisch und Tomate concassée dazu geben, nur noch erhitzen, mit Pernod nachschmecken.
  - Anrichtevorschlag:
    - Die Suppe in vorgewärmten Tassen oder tiefen Tellern geben, die Einlage gleichmäßig verteilen.
    - Ein wunderschönes Bild ist entstanden.

- Dazu reiche ich das in Knoblauchbutter geröstete Baguette und / oder knusprig gebackene Sellerieherzen.

## **Zubereitungsart**

Es wurden keine Arbeitsschritte gefunden!

**Rezeptart:** Klare Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/klares-fischsueppchen-mit-nordsee-meeresfruechten/>