

Leichtes Edelfischsüppchen mit Safran und einem gebackenen Lachsspieß

- **Portionen:** 4-7
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-7', 'yield' : " });
```

Leicht, edel , mit Lachs und Safran, schnell gemacht

Zutaten

- 400 - 450 g frisches Lachsfilet in Würfeln à 25 - 30 g
- 1 l guter Fischfond selber gekocht oder aus dem Supermarkt
- 1/4 l Rindfleisch oder Hühnerfond, selber gekocht oder aus dem Supermarkt
- 1/4 l trockener Weißwein
- 2 cl Noilli Prat
- 2 g Safran in Fäden
- 60 g kalte Butter
- Etwas Mehl
- Etwas Milch
- 1 Becher Crème fraiche
- 1 Ei
- 1 mittelgroße Zwiebel in groben Würfeln
- 1 Stange Frühlingslauch in groben Würfeln
- 50 g Sellerie in groben Würfeln
- 1 kleine Möhre in groben Würfeln
- 1 große Freilandtomate in kleinen Würfeln
- 1/2 Zitrone
- Salz, Pfeffer, etwas Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Der gebackenen Lachsspieß:

Schritt2

4 Lachswürfelchen auf einen kleinen Holzspieß stecken, salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Schritt3

Der Crepeteig:

Schritt4

Aus 2 El Mehl, dem ganzen Ei und etwas Milch einen schlanken Crepeteig rühren, salzen, pfeffern.

Schritt5

Der Suppenansatz:

Schritt6

Das gewürfelte Gemüse in etwas Butter glasig anschwitzen und

Schritt7

ca. 2 El Mehl dazu geben.

Schritt8

Mit dem Fischfond, den Fleischfond, dem Weißwein und Noilli Prat aufgießen und 10 min. leise „köcheln“ lassen.

Schritt9

Danach durch ein feines Sieb passieren, den Safran und Crème fraiche dazu geben.

Schritt10

Kurz noch einaml aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft nachschmecken.

Schritt11

Vor dem Servieren mit etwas kalter Butter „aufmixen“, nicht mehr kochen lassen.

Schritt12

Die gewürzten Lachspieße leicht mehlen und durch den Backteig ziehen. In heißem Öl und etwas Butter goldbraun herausbacken..

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die Suppe in vorgewärmten Tellern oder Tassen servieren und den Lachspieß darüber geben.

Rezeptart: Gebundene Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/leichtes-edelfischsueppchen-mit-safran-und-einem-gebackenenlachsspiess/>