

# 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/>