Matelote von Süßwasserfischen

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });

Ein köstliches, französisches Fischsüppchen, voller Kräuter Aromen, einfach beschrieben

Zutaten

- 400 g gemischte Fischfilets: Felchen, Forellen, Lachsforellen, Karpfen, Renke etc.
- 1 l guter Fischfond
- 1 l trockener Riesling
- 2 El Zitronensaft
- 100 g weiße Champignons in dünnen Scheiben
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 El Mehl + 1 Tl warme Butter, vermengt (Beurre manié)
- 40 g kalte Butter mit 1 kleinen Bund Kerbel, Schnittlauch und Dill, gemischt
- Etwas Olivenöl
- 100 ml flüssige Sahne
- 1 El gehackte Petersilie und die Stängel
- Abrieb einer 1/2 Zitrone, 1 Lorbeerblatt
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Das Mehl mit der weichen Butter zu einer Mehlbutter mengen.

Schritt3

Die gehackten Kräuter mit der Butter mischen, kalt stellen.

Schritt4

Die Fischfilets unter fließendem Wasser waschen und in 2-3 cm große, mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt5

Mit etwas Olivenöl, Zitronensaft, Pfeffer und gehackter Petersilie marinieren.

Schritt6

Die Suppen Basis:

Schritt7

Die Schalotten und die Champignons in etwas Butter andünsten und mit dem Weißwein und Fischfond aufgießen.

Schritt8

Lorbeer und die Petersilienstängel dazu geben, 3-4 min. unterhalb des Siedepunkts "ausziehen" lassen.

Schritt9

Die Fischstücke in den Rieslings Sud einlegen, nur kurz "aufstoßen" lassen, vom Feuer ziehen, den Fisch schonend nicht übergaren. Fisch und Champignons zeitig mit einer Schaumkelle heraus nehmen, kurz warm halten.

Schritt10

Den Fond etwa auf die Hälfte einkochen lassen und die Mehlbutter mit dem Schneebesen einrühren. 4-5 min. leise köcheln lassen, die Sahne dazu geben, mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer nachschmecken.

Schritt11

Erst kurz vor dem Servieren mit der Kräuterbutter schaumig auf mixen, um die frische, grüne Farbe zu erhalten.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Fisch und Champignons auf vorgewärmten Suppentellern anrichten, gleichmäßig aufteilen und die Suppe aufgießen.

Rezeptart: National / Regional **Tags:** einfach gemacht, Fischsuppen, hausgemacht, schnell gemacht

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/matelote-von-suesswasserfischen/