

Fischsuppe "Curryrahm"

Soupe de poisson au curry



Zutaten für vier Personen:

1 L Gemüsebrühe

75 ml Sahne

1 EL Curry

20 g Butter

Gemüse:

2 mittlere Karotten

1 mittlerer Zucchini

8 mittlere Pilze

4 Schalotten

Olivenöl

Fisch:

ca. 150 g Lachsfilet

ca. 150 g weißes festes
Fischfilet

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Fisch waschen, trocknen, entgräten und in Würfel mit 15 mm Kantenlänge schneiden.

2. Gemüse putzen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Karotten schräg, Schalotten längs, Zucchini längs halbieren und dann in Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne mit wenig Olivenöl sanft anbraten, bis das Gemüse noch Biss hat. Gelegentlich durchschwenken.

3. Fisch in stark gesalzenem Wasser ca. 2 Minuten ziehen lassen, das Wasser sollte nicht kochen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und zu dem Gemüse in die Pfanne geben. Mit etwas

Olivenöl beträufeln und durchschwenken.

4. Gemüsebrühe kurz aufkochen lassen, Sahne, Curry und Butterstücke zugeben und mit dem Schneidestab aufmixen. In vorgewärmte Suppenteller geben.

5. Gemüse und Fischstücke mit einem Löffel in die Suppe legen.

Hinweise:

Dazu reicht man Baguette.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Suppen, Fisch, französisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 12.01.2023