

# Pürierte Fischsuppe

## Soupe de poissons



### Zutaten für 5-8 Personen:

200 g Doradenfilets  
200 g Seeteufel  
400 g Rotbarsch oder Wittling  
500 ml Fischfond  
300 ml trockener Weißwein  
1 Gemüsezwiebel  
3 Knoblauchzehen  
100 g Fenchel  
100 g Tomatenmark  
1 Döschen Safran  
6 Thymianzweige  
1/4 Bund Petersilie  
3 Lorbeerblätter  
8 Pfefferkörner  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Chilipulver  
Rouille  
Reibekäse  
Croûtons

1. Weißwein in einer Sauteuse auf die Hälfte reduzieren. Fischfond, 800 ml Wasser, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und halbierte Knoblauchzehen sowie Thymianzweige und Petersilie zugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Gewürze wieder herausnehmen, Safran einrühren.

2. Zwiebel würfeln und in einem beschichtetem Topf in wenig Olivenöl glasig anschwitzen. Fenchel würfeln und zugeben, Tomatenmark unterrühren und mitschwitzen lassen.

3. Fische säubern und in Stückchen schneiden. Portionsweise in den Topf

geben und anschwitzen. Dann mit der Brühe angießen und sanft 20-30 Minuten köcheln lassen.

4. Durch ein gröberes Sieb oder eine Passiermühle passieren und dabei Gräten möglichst gut entfernen.

5. Mit einem Stabmixer gründlich pürieren und nochmals durch ein feineres Sieb abpassieren. Mit Salz, Pfeffer und eventuell Chilipulver abschmecken.

6. Rouille, Reibekäse und Croûtons zur Suppe reichen. Rouille und Reibekäse werden von jedem am Tisch nach Geschmack eingerührt.

### Hinweise:

Bei den Fischen kann man viel variieren. Es sollten aber insgesamt mindestens 800 g sein. Wenn möglich Mittelmeerfische verwenden.

Wenn die Suppe zu sämig sein sollte, kann man sie eventuell mit Gemüsebrühe verdünnen.

### Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Suppen, Fisch, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 21.01.2023