

Nordische Fischsuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 1 Nelke, 1 Prise Piment, 1 Lorbeerblatt, 750 gr Rotbarschfilet oder Kabeljau, 1,5 l Wasser, 1 Becher Sahne, 1 Esslöffel Meerrettich, 50 gr geräucherter Schinken in Würfel, 1 Spritzer Zitronensaft, 1 Petersilienwurzel oder Lauch, 1 kleine Sellerieknolle, 1 Bund Petersilie glatt, 2 Esslöffel Butter und etwas Öl, je Prise Salz und Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Petersilienwurzel (schälen und würfeln) oder Lauch waschen und klein würfeln. Sellerie schälen und klein würfeln. Eine Zwiebel schälen in Würfel schneiden. Die andere schälen & ganz lassen und mit einem Lorbeerblatt & der Nelke spicken.

Die Zubereitung:

Butter in einem Topf schmelzen, darin die Kartoffeln und die Gemüswürfel anschwitzen. Mit 1,5 Liter Wasser auffüllen, leicht salzen, eventuell etwas gekörnte Brühe dazu geben. Die gespickte Zwiebel und den Piment dazu geben und ca. 15 Min. leicht köcheln lassen. In der Zwischenzeit in einer Pfanne die gewürfelte Zwiebel mit dem gewürfelten Schinken in etwas Öl ausbraten. Dann den Fisch in Stücke schneiden. Die gespickte Zwiebel entfernen. Sahne, Meerrettich, Zitronensaft und die Schinken-Zwiebel-Mischung mit dem Fisch zusammen in die Suppe geben und ca. 15 Minuten leicht ziehen lassen (damit der Fisch schön saftig bleibt).

Alles mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Dazu passt am besten frisches Vollkornbrot.