



CLAUS PALM

Palm im Samanshof, Neukirchen-Vuyn
Wurzeln in Deutschland

Fischsuppe

KLASSISCH

ZUTATEN

Verschiedene Fische, filetiert und in kleine Stücke geschnitten

Je 150 g Zwiebeln, Möhren, Staudensellerie und Knollensellerie in kleine Würfel geschnitten

3 Knoblauchzehen, feine Würfel

1 Liter Brühe (wahlweise Kalbs- oder Fischfond)

1 Kleine Dose Schälto­maten, zerquetscht

250 ml Weißwein

(je besser der Wein, desto besser die Suppe)

2 Stangen Früh­lings­lauch, dünne Ringe

Olivenöl zum Anbraten

Gerfriergetrockneter Thymian

Getrockneter Estragon

Fenchelsaat

Salz, Pfeffer (Cayennepfeffer), Zucker

ZUBEREITUNG

Gemüse, Zwiebeln und den Knoblauch mit Olivenöl in einem großen Topf (farblos) anbraten, mit Weißwein ablöschen, die zerquetschten Schälto­maten zugeben und mit Brühe (Kalbs- oder Fischfond) auffüllen. Fenchelsaat, Salz/Pfeffer, Zucker und Cayennepfeffer nach Gusto dazugeben.

Kurz vor der Fertigstellung Thymian, Estragon, Früh­lings­lauch und Fischwürfel zugeben und ca. 15 Minuten kochen.

Abschmecken und Servieren.