



BREMERHAVENER FISCHSUPPE

Rezept#01



Fischzutaten:

750 g Seefischfilet
(z.B. Rotbarschfilet,
Seelachsfilet, Lengfischfilet)
100 g Muschelfleisch
50 g Krabbenfleisch

Für die Suppe:

1 ½ l Gemüsebrühe
1 Zwiebel
1 Bund Suppengrün
1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl
2 Eigelb
¼ Tasse Sahne
Je ½ Bund Petersilie und Dill,
gehackt
1 Messerspitze Curcuma
1 Messerspitze Cayenne-
pfeffer

SCHRITT 01

Die Knoblauchzehe putzen und zerdrücken.

SCHRITT 02

Das übrige Gemüse putzen und in feine Streifen schneiden und im Olivenöl und dem zerdrückten Knoblauch anschwitzen.

Mit der Gemüsebrühe auffüllen, Gewürze hinzufügen.

SCHRITT 03

In der Zwischenzeit die gesäuberten Filets in Stücke schneiden, zusammen mit den Meeresfrüchten in die Brühe geben und bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten gar ziehen lassen.

SCHRITT 04

Die Sahne mit dem Eigelb verrühren und die Suppe damit legieren (nicht mehr kochen lassen!). Eventuell noch etwas nachwürzen, mit Petersilie und Dill bestreuen und servieren.