

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1½ Stunden
Zubereitungszeit: 60 Minuten

ZUTATEN / Portionen		4	6 - 8
Seelachsfilet	g		650
Zitrone für Saft	St.		1
Karotten	St.		2
Sellerieknolle	St.		½
Lauch	Stange		1
Zwiebel	St.		1
Knoblauchzehe nach Bedarf	St.		1
Fischfond	ml		500
Lorbeerblatt	St.		1
Butter	EL		1
Weißwein trocken	ml		125
Mehl	EL		2
Crème fraîche	ml		200
Safran nach Bedarf	g		0,1
Pfefferkörner weiß, Muskatnuss, Majoran, Dill, Pfeffer, Salz Noilly Prat oder Anisette			

VORBEREITEN:

1. Fisch säubern, mit Zitronensaft beträufeln und salzen.
2. Zwiebel, Knoblauch, Karotten und Sellerie fein würfeln.
3. Lauch (weißer Teil) in Ringe schneiden.

ZUBEREITUNG:

1. 1 Liter Bouillon aus 500 ml Fischfond, 500 ml Wasser, etwas Majoran, Muskat, 6 Pfefferkörnern und 1 Lorbeerblatt mit etwas Salz aufkochen.
2. Fisch in dem Sud ca. 20 Minuten gar ziehen lassen. Fisch herausnehmen, in mundgerechte Stücke teilen und bei Seite stellen.
3. Zwischenzeitlich das noch rohe Gemüse in Butter kräftig anbraten (die Röstaromen sind wichtig für die Geschmacksanreicherung der Suppe). Leicht pfeffern und salzen
4. Das geröstete Gemüse in die Brühe geben und es 15 Minuten auf kleiner Flamme garen lassen
5. Den Wein und das in etwas kaltem Wasser angerührte Mehl zur Brühe geben und alles kurz aufkochen lassen. Eventuell Safran zufügen.
6. Crème fraîche einrühren. Nicht mehr kochen. Mit Dill, Pfeffer und Salz abschmecken. Eventuell mit 1 Schuss Noilly Prat oder Anisette würzen. Fisch zu geben und ihn kurz ziehen lassen.

Dazu passt: Baguette mit Kräuter- oder Knoblauchbutter hervorragend.