

Zürichsee Fischsuppe

Der Fischfonds

- Fischköpfe
- Flossen und Gräte
- 1 Rüebli
- 1 Zwiebel
- etwas Knobli
- 5 - 10 Pfeffer- und Fenchelkörner
- etwas Salz
- 3 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- alles in 1 bis 1½ Liter Wasser aufkochen und 10 - 15 Minuten köcheln lassen, danach durch ein Sieb oder Tuch absieben.

Das Gemüse

Rüebli, Lauch und Sellerie in kleine Würfel oder Julienne schneiden und in Olivenöl andämpfen. Fischfonds begeben und das Gemüse gar kochen.

Die Fische

Felchen-, Forellen- und Zanderfilets in mundgerechte Stücke schneiden und mit 1 dl Weisswein ca. ½ Stunde marinieren, der Suppe begeben und 10 Minuten ziehen lassen. (ohne Kochen) Eventuell mit wenig Safran Farbe geben und mit Kerbelblättern servieren.

Fischklösslisuppe

(als Variante)

Fischsud wie oben zubereiten

Wenn es mal schneller gehen muss, kann eine fertige Bouillon mit etwas

Gemüse angereichert werden. Aus Fischbrät Klösschen formen und in

den vorbereiteten Sud geben, wenn sie obenauf schwimmen servieren.