

## Legierte Fisch-Suppe

### Für zwei Personen

150 g Seeteufelfilet	2 Riesen-Garnelen	150 g Seelachsfilet
1 Zwiebel	200 g Karotten	2 Stangen Sellerie
1 Tomate	1 Zitrone	2 Zweige Dill
2 Eier	50 g Butter	1 Briefchen Safranfäden
400 ml Fischfond	250 g Sahne	200 ml halbtrockener Weißwein
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Die Karotten schälen und mit dem Sellerie klein schneiden. Die Butter erhitzen und alles daran andünsten. Die Tomate vom Strunk befreien und ebenfalls dazugeben. Mit dem Fond aufgießen und circa zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren. Die Riesen-Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien und waschen. Etwas Olivenöl erhitzen und die Riesen-Garnelen darin anbraten. Die Fische waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und zu der Suppe geben. Die Hälfte der Sahne mit einem Schuss Weißwein und den Safranfäden in die Suppe geben. Die Eier aufschlagen, trennen und die Eigelbe mit der restlichen Sahne verquirlen. Die Suppe damit legieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dill zupfen, auf die Suppe geben und mit den Riesen-Garnelen servieren.

Rainer Pfandzelter am 19. März 2013