

Lübecker Fisch-Suppe

Für zwei Personen

Für die Fischsuppe:

1 Seeteufelfilet á 100 g	1 Zanderfilet á 100 g	1 Lachsfilet á 100 g
2 Riesengarnelen	1 kleine Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	1 Stange Staudensellerie	1 Karotte
250 g stückige Tomaten	1 Zitrone	2 Lorbeerblätter
1 EL Butter	frischer Dill	Salz, Pfeffer

Für die Fischsuppe die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Karotte schälen und in feine Streifen schneiden. Ebenso Lauch und Stangensellerie in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf etwas Butter zerlassen und darin Karotten, Lauch, Zwiebel, Knoblauch und Stangensellerie etwas anschwitzen. Einige Tomatenstücke dazu geben und mit so viel Wasser übergießen, das das Gemüse mehr als bedeckt ist. Die Lorbeerblätter dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen.

Fischfilets und Garnelen abspülen und trocken lagern. Die Filets und die Garnelen mundgerecht portionieren.

Den Dill schneiden und beiseite stellen.

Etwa 5 Minuten vor dem Servieren die Filet- und Garnelenstücke in die heiße Suppe geben. Darin ziehen lassen. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Suppe mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Die Fischsuppe in tiefen Tellern anrichten, mit Dill garnieren und servieren.

Wolfgang Ruppert am 12. Juli 2016