

Feine Lachs-Suppe

Für 4 Personen

1.5 kg Lachs	1.5 l Wasser	0.2 l Weißwein
0.1 l Wermut	1 Knolle Fenchel	1 Stück Knollensellerie
2 Zwiebeln	1 Zehe Knoblauch	50 g Champignons
2 Lorbeerblätter	1 EL Pfeffer	200 g Lachsfilet
2 Stangen Staudensellerie	2 Stangen Frühlingszwiebeln	1 EL Olivenöl
Salz		

Für den Fischfond die Karkassen in Stücke schneiden und unter fließendem Wasser reinigen. Dabei alle Innereien und Blutreste entfernen. Bei der Zugabe von Köpfen möglichst die Kiemen entfernen. Die Karkassen nach dem Säubern nochmals 10 Minuten wässern. Dabei das Wasser mehrmals austauschen, bis es klar bleibt.

Gemüse, Champignons und Zwiebeln putzen und in kleine Stücke schneiden. Fischkarkassen, Gemüse, Pilze und Gewürze in einen großen Topf geben. 1,5 l kaltes Wasser, Weißwein und Wermut hinzufügen und alles aufkochen lassen. Den Herd auf kleine Hitze schalten und den Fischfond etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen. Dabei immer wieder den Schaum abschöpfen, damit der Fond klar bleibt. Ein feines Sieb mit einem Küchentuch auslegen und auf eine Schüssel stellen. Den Fond nach und nach hineingießen. Es bleibt etwa 1 l Flüssigkeit übrig.

Den fertigen Fond für die Zubereitung der Fischsuppe erhitzen und um 1/3 reduzieren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen.

Staudensellerie und Frühlingszwiebeln putzen, in feine Scheiben schneiden, in die Suppe geben und 2-3 Minuten bissfest garen. Den Lachs in dünne Scheiben oder mittelgroße Würfel schneiden und kurz in Olivenöl anbraten. Die Suppe in tiefe Teller füllen, dann die Lachsscheiben hinzufügen.

Wer mag, kann noch etwas frisches Olivenöl in die Suppe gießen oder sie binden. Dafür Butter und Mehl in gleicher Menge verkneten und nach und nach in die Suppe rühren, bis die gewünschte Konsistenz entsteht.

Rainer Sass am 17. November 2019