

## Edle Fischsuppe



### Zutaten für 2 Portionen

- 2 mittelgr. Süßkartoffeln
- 2 Schalotten
- 1 Stange Porree
- 30 g Butter
- 400 ml Fischfond
- 50 ml Liter trockener Weißwein
- Salz
- 200 g edle Fischfilets  
(z.B. Wels und Seelachs – entspr. EP)
- 100 g ausgelöste Garnelen (entspr. EP)
- etwas Zitronensaft
- 4 EL Sahne
- etwas Gartenkresse
- Pfeffer

### Zubereitung

Süßkartoffeln schälen und waschen, Schalotten abziehen. Eine Kartoffel fein, die zweite Kartoffel und Schalotten grob würfeln. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten-

würfel darin andünsten, grobe Kartoffelwürfel zugeben, Fischfond und Wein angießen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten garen. Restliche Kartoffelwürfel und Porreeringe in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, gut abtropfen lassen und zur Seite stellen.

Fischfilets und Garnelen waschen, trocken tupfen und Fischfilets in mundgerechte Stücke schneiden. Beides mit Zitronensaft beträufeln und salzen. Suppe pürieren und mit der restlichen Butter und Sahne verfeinern. Fischstücke und Garnelen zufügen und ca. acht Minuten bei geringer Hitze gar ziehen lassen.

Etwas Kresse abschneiden, waschen, trocken tupfen, mit blanchierten Kartoffelstücken und Porreeringen zufügen und kurz mit erhitzen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und in tiefen Tellern sofort servieren.

