Fischcremesuppe mit Lachsforelle

Safran, Fenchel und Anislikör geben der feinen Fischcremesuppe mit Lachsforelle ihr wunderbares Aroma und die tolle Farbe. Die Freunde werden von dem Rezept beeindruckt sein!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

8 Stk.	Fischfilets
760 ml	Fischfond
260 ml	Schlagobers
125 ml	Créme frâiche
2 cl	Anislikör
125 ml	Weißwein
50 g	Schalotten
50 g	Butter
2 EL	Mehl (glatt)
1 Prise	Safran
1 Prise	Pfeffer (weißen)
2 Stk.	Lorbeerblätter
1 Prise	Fenchel
1 Prise	Salz
1 EL	Öl (zum Anbraten)
1 Prise	Kräuter (nach Belieben)

Zubereitung

1. Für die **Fischcremesuppe mit Lachsforelle** zuerst Butter in einem Topf zerlassen, anschließend die Schalotten glasig dünsten. Nun etwas Mehl hinzufügen und das Ganze einige Minuten aufschäumen. Fischfond und Weißwein hinzugeben und die Mischung mit

Lorbeerblättern, Salz, Safran, Fenchel und Pfeffer würzen. Die Kochzeit beträgt ca. 30 Minuten.

2. Jetzt Crème fraîche und Schlagobers untermengen und erneut für etwa 10 Minuten kochen lassen Danach die Mischung mixen und mit Anislikör abschmecken.

3. In der Zwischenzeit den entgräteten Fisch salzen. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Filets beidseitig anbraten.

4. Nun die Filets herausnehmen, mithilfe von Küchenpapier das Fett abtupfen und in die fertige Suppe geben. Die Fischcremesuppe falls erwünscht mit gehackten Kräutern verfeinern.

Tipp

Je nach Geschmack kann die Fischcremesuppe mit Lachsforelle durch die Zugabe von Ingwer und Koriander verändert werden.