

# Französische Fischsuppe

Gesamtzeit: 45 min.  
Portionen: 2



## Zutaten:

200 g Doraden Royal (TK)  
200 g Rotbarschfilet (TK)  
150 g Kabeljaufilet (frisch, aus der Kühlung)  
Salz  
200 g Kartoffeln  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
1 Fenchel  
1 Topf Petersilie  
1 Zitrone  
1 Tomate  
2 EL Olivenöl  
Pfeffer  
1 Baguette

## Anweisungen:

Den tiefgekühlten Fisch über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Bei den Doraden die Köpfe, Schwänze und Flossen abschneiden.

Die Dorade, die Rotbarsch- und Kabeljaufilets abspülen, trocken tupfen, in Stücke schneiden und salzen.

Die Kartoffeln, die Zwiebel, den Knoblauch und den Fenchel schälen bzw. putzen und kleinschneiden. Die Petersilie waschen und hacken. Die Zitrone heiß waschen und die Schale abreiben.

Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, die Schale abziehen und das Fruchtfleisch würfeln.

In einem großen Topf die Kartoffeln und das Gemüse in Olivenöl andünsten. Die Tomaten und die Petersilie dazugeben, mit 1 TL Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Mit einem Liter Wasser aufgießen und 15 Minuten köcheln lassen.

Die Fischstücke in die Suppe geben und bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten gar ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Baguette in Scheiben schneiden und rösten. Die französische Fischsuppe auf die Teller verteilen. Dazu das Baguette reichen.

Tipp: Ersetzen Sie einen Teil des Wassers durch trockenen Weißwein. Mit frischen Kräutern wie Thymian, Lorbeer oder Rosmarin wird es noch aromatischer.

Dazu passt ein trockener Weißwein.