



Bremerhavener Fischsuppe

Zutaten (für 4 Personen):

- 750 g Seefischfilet (z.B. Rotbarschfilet, Seelachsfilet, Lengfischfilet)
- 100 g Muschelfleisch
- 50 g Krabbenfleisch
- 1½ l Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 2 Eigelb
- ¼ Tasse Sahne
- Je ½ Bund Petersilie und Dill, gehackt
- 1 Messerspitze Kurkuma
- 1 Messerspitze Cayennepfeffer

Zubereitung:

1. Die Knoblauchzehe putzen und zerdrücken.
2. Das übrige Gemüse putzen und in feine Streifen schneiden und im Olivenöl mit dem zerdrückten Knoblauch anschwitzen. Mit Gemüsebrühe auffüllen, Gewürze hinzufügen.
3. In der Zwischenzeit die gesäuberten Filets in Stücke schneiden, zusammen mit den Meeresfrüchten in die Brühe geben und bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten gar ziehen lassen.
4. Die Sahne mit dem Eigelb verrühren und die Suppe damit legieren (nicht mehr kochen lassen!). Eventuell noch etwas nachwürzen, mit Petersilie und Dill bestreuen und servieren.

Noch mehr leckere Rezeptideen rund um Fisch und Meeresfrüchte gibt es auf www.fischinfo.de

Guten Appetit!