

Hechtsuppe mit Suppengemüse und Dill

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g Hechtfilet
- 9 Lorbeerblätter
- 2 l Wasser
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Dill
- 3 TL Butter
- 3 TL Mehl
- 100 ml trockener Weißwein
- 50 ml Pernod
- 1 Eigelb
- 100 ml Schlagsahne
- Salz
- Zitronenpfeffer

Hecht filetieren und in mundgerechte Stücke schneiden. Karkasse, Lorbeer und Wasser in einen Topf geben. Zwiebel und das zerkleinerte Suppengrün hinzufügen und aufkochen. Circa 30 Minuten im offenen Topf einkochen lassen, so dickt die Flüssigkeit ein und der Fischgeschmack wird intensiver. Den Fischfond durch ein Sieb gießen und auffangen.

In einem großen Topf eine Mehlschwitze aus Butter und Mehl herstellen. Mit dem Fischfond auffüllen und zum Kochen bringen. Das Gemüse aus dem Fond in feine Streifen schneiden, den Dill klein hacken und beides dazugeben. Etwa 10 Minuten bei sehr kleiner Hitze gar ziehen lassen. Eigelb und Sahne verrühren und in die Suppe geben. Dann die Fischstücke hineingeben und nochmals 5-8 Minuten ziehen lassen. Die Suppe darf nicht kochen.

Weißwein und Pernod in die Suppe rühren. Mit Salz und Zitronenpfeffer abschmecken. Petersilie waschen, die Blätter abzupfen und nach Belieben klein schneiden. Beim Anrichten die Suppe damit garnieren.

Sendung/Quelle: Rute raus, der Spaß beginnt!

Sendetermin: 14.07.2024

Koch/Köchin: Heinz Galling

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen