

## Dorschsuppe für 8 Personen

### Zutaten:

2-3 kleine Dorsche (oder 1kg Seelachsfilett)  
2 Liter Wasser (max. 3l)  
ca. 20 schwarze Pfefferkörner  
4 mittlere Zwiebeln  
4 Lorbeerblätter  
2 Brühwürfel und gemahlener Pfeffer  
4 Esslöffel Olivenöl  
2 Stangen Lauch (Porree)  
2 kleine Gläser Champignons  
4 Kartoffeln (mittelgroß)  
Salz (Sud = 1 gestr. Esslöffel Salz auf 2 L. Wasser)  
2 Becher Creme fraiche, oder Saure Sahne (400 g)  
ca. 20 Blätter frischer Basilikum  
4 Stck. Tomaten  
2 Stck. Knoblauchzehen  
2-3 kräftige Spritzer Zitronensaft  
1 Esslöffel Senf



### Zubereitung:

- Fische filetieren.
- Kopf (ohne Kiemen), Schwanz und Mittelgräte mit Wasser, 2 Zwiebeln, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Brühwürfel und 1 Knoblauchzehe 10 min. kochen. Abseien und Brühe zur Seite stellen.
- 2 Zwiebeln, Pilze und Lauch klein schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten.
- Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und zugeben, Brühe aufgießen und eine zerhackte Knoblauchzehe hinzufügen. Alles 10 Minuten dünsten.
- Fischfilets und 4 Tomaten in kleine Stücke schneiden und zugeben.
- Zutaten weitere 10 Minuten garen (kleine Flamme).
- Pfeffer und Salz, 1 Esslöffel Senf und 3 kräftige Spritzer Zitronensaft dazugeben und öfter leicht umrühren.
- Creme fraiche (od. saure Sahne) unterrühren. Die Suppe mit Basilikumblättern garnieren.
- Mit knusprigem Weißbrot und kühlem Weißwein servieren.



E. Hentschel

Seite 2 Bilder



10 min. Sud mit Fischresten kochen



Pilze, Zwiebeln und Lauch anbraten



Sud zugeben und 10 min dünsten



Alles noch 10 min garen



Guten Appetit