

FISCHSUPPE STEIN AM RHEIN

Als Vorspeise für 4 Personen

1	Zwiebel	Zwiebel und Gemüse in kleine Würfel schneiden
1/4	Sellerie	
1	Lauch	
3	Karotten	
2	Tomaten	Häuten, entkernen und in Würfel schneiden beiseite stellen
25 ml	Olivenöl	Gemüse (ohne Tomate!) und Zwiebel in Öl andämpfen
1 dl	Weisswein	Mit Weisswein ablöschen
7,5 dl	Fischfond	Fischfond zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken
1 Päckchen	Salz, Pfeffer	Safran und Thymian nach ca. 10 Minuten zugeben und weitere 5 Minuten kochen
	Safran	
	Thymian	
25 g	Mehl, Butter	Flüssigkeit vom Gemüse abtrennen und mit "beurre manié" binden
200 g	Felchenfilet	Die Fischfilets vierteln und in wenig Öl auf der Hautseite anbraten, um die Haut entfernen zu können
1	Ei	Tomatenwürfel der Fischsuppe beifügen
1 dl	Rahm	Eigelb abtrennen und mit dem Rahm verquirlen und in die nicht mehr kochende Fischsuppe einrühren
		Fischstückchen in Suppenteller legen und mit der Suppe übergiessen
1 Bund	Schnittlauch	Schnittlauch schneiden und über Suppe streuen