Suppen Rezepte

Bretonische Fischsuppe

Anzahl: 8 Portionen Gattung: Vorspeisen, Suppen, Frankreich, Fisch

---

2 kg	Fisch, küchenfertig (z.B. Makrele, Knurrhahn, Goldbrasse, Schellfisch, Meeraal, Seelachs gemischt)
3	Zwiebeln
1 kleine	Stange Lauch
2	Knoblauchzehen
1	Lorbeerblatt
1	Thymianzweig
3	Petersilienstengel
2,50 Liter	heisses Wasser
	Meersalz
4 große	Kartoffeln

Für Die Sauce

5	Schalotten -feingehackt
5 Essl.	Weissweinessig
1 Teel.	Dijon-Senf
3 Essl.	Olivenöl
	Salz
	gemahlener weisser Pfeffer

Für Das Brot

1	Weissbrot, französisch
50 g	Butterschmalz

Ausserdem

Petersilie zum Garnieren

Die Fische in zweifingerbreite Stücke schneiden. In Ringe geschnittene Zwiebeln, Lauch und Knoblauchzehen und Kräuter ins gesalzene, kochende Wasser geben; zugedeckt 20 Minuten kochen lassen. Die gewürfelten Kartoffeln zugeben und 10 Minuten mitkochen; dann die Fischstücke reingeben. 5-8 Minuten ziehen lassen. Die Schalottenwürfel, Essig, Senf und Öl verrühren. Sehr kräftig würzen. Die Weissbrotscheiben im Butterschmalz goldgelb rösten. Die Fische, abgetropft, mit den Kartoffeln auf einer Platte mit Petersilie garnieren. In einen tiefen Teller den durchgeseihten Fischfond über die gerösteten Weissbrotscheiben giessen; den Fisch mit den Kartoffeln getrennt servieren. Die scharf-saure Sauce wird erst auf dem Teller über die Fische geträufelt.

Getränkeempfehlung: trockener Weißwein, ein Muscadet oder ein Sancerre

Tip: Der für die scharf-saure Sauce verwendete Senf sollte unbedingt französischer Herkunft sein. Ein normaler französischer Senf, z.B. Dijon-Senf wäre der richtige. Deutscher Senf ist immer zusätzlich gewürzt, meist auch nicht konzentriert genug. Dadurch macht er die Sauce leicht wässerig.