

Fischrezepte

Austernsuppe

Anzahl: 4 Portionen

Stichworte: Vorspeisen, Suppen

24	Geöffnete Austern	400 ml	Fischfond
50 g	Butter		Salz
300 ml	Milch		Schwarzer Pfeffer
30 g	Maismehl		

Die Indianer an der Nordküste der Vereinigten Staaten lebten in einem Meeresfrüchte-Paradies, angesichts dessen so mancher heutige Gourmet verzückt die Augen verdrehen würde...

Die Austern mit dem Saft aus der Schale nehmen, zusammen mit der Butter in einen Topf geben.

Etwas Milch mit dem Maismehl vermischen, diese Mischung in die restliche Milch geben, Fischfond zugeben und das Ganze in den Topf mit den Austern geben.

Die Suppe ganz leicht erwärmen, unter gelegentlichem Umrühren ungefähr 25 Minuten ziehen lassen.

Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.