



Ihr Fachgeschäft für Fischspezialitäten
seit 1982 in Holzkirchen und Umgebung

Telefon: 08024 - 7904
Mobil: 0157 741 098 79

REZEPTSAMMLUNG

Klares Lachssüppchen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 2 Stangen Porree
- 100g Zuckerschoten
- 2 Möhren
- 1 Bund Dill
- 400g Lachsfilet
- 400 ml Lachsfond
- 125 ml trockener Weißwein
- ½ TL Safranfäden
- Salz, weißer Pfeffer

So wird's gemacht:

1. Porree, Zuckerschoten und Möhren putzen. Porree in Ringe und die Möhren in dünne Scheiben schneiden; Zuckerschoten schräg halbieren. Dill waschen und die Stängel abschneiden (Zupfen) Lachs in mundgerechte Würfel schneiden.
2. Porree und Möhren in 300 ml kochendes Salzwasser geben und 5 min blanchieren. Fischfond und Weißwein angießen und aufkochen lassen. Lachs, Zuckerschoten und Safranfäden zufügen und auf kleinster Flamme 3 min. garziehen lassen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Dill garniert servieren.

*Dazu schmecken Knoblauch-Croutons oder
ofenwarmes Baguette .*

Guten Appetit!!