

Rezept für 4 Personen



Glutenfrei

Zubereitung

Zutaten Fisk Soppa

- 1 EL Rapsöl
- ¼ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ¼ TL Fenchelsamen
- 1 Zweig Estragon
- 1 Bund Dill
- 200 g Wirz, klein geschnitten
- 200 g Lauch, in Ringen
- 200 g Kartoffeln, grob -gewürfelt
- 200 g Sellerie, fein gewürfelt
- 2 dl Weisswein
- 1,2 Liter Fischfond
- Noilly Prat
- 400 g Lachsfilet ohne Haut
- Salz, Pfeffer

Zutaten Meerrettich-Crème

- 100 g Crème fraîche
- 100 g Blanc battu
- 1 Apfel (z. B. Granny Smith)
- 1 EL frischer Meerrettich, geräffelt
- ½ Zitrone, Saft

Zubereitung Fisk Soppa

Das Rapsöl erhitzen, die Zwiebeln und die Knoblauchzehe glasig dünsten. Fenchelsamen, Gemüse, Estragon und -einen Zweig Dill dazugeben und mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen. Den Fischfond dazugeben und 15 bis 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. In der Zwischenzeit die Crème fraîche mit dem Blanc battu, Zitronensaft und Meerrettich mischen. Die Hälfte vom Apfel raffeln, die andere Hälfte in dünne Schnitze schneiden. Den geräffelten Apfel zur Crème dazugeben. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Lachs in gleich grosse Stücke (2 – 3 cm dick) schneiden und zusammen mit den Apfelschnitzen für 4 bis 5 Minuten in die Suppe geben. Den Rest vom Dill grob schneiden. Die Suppe in vier Tellern anrichten und mit dem Dill und der Meerrettich-Crème garnieren.

Zubereitung Meerrettich-Crème