

Französische Fischsuppe

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Bund frischer Thymian
- 1 kg gemischtes Fischfilet
- 2 TL brauner Zucker
- etwas Olivenöl
- 250 ml Weißwein
- 500 ml Fischfond
- 1,2 kg geschälte Dosentomaten
- Salz
- Weinbrand

Die Fischfilets (am besten feste Sorten wie Kabeljau, Seeteufel, Lachs, Wolfsbarsch etc.) waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und beiseitestellen.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit dem Grün in feine Ringe schneiden. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen.

Den Zucker in Olivenöl in einem großen Topf karamellisieren. Die Frühlingszwiebeln dazugeben und kurz anschwitzen. Mit Weißwein aufgießen, dann den Fischfond und die Tomaten dazugeben. Mit Salz würzen und einen Teil der Thymianblätter hinzugeben. Etwa 25 Minuten kochen lassen.

Vom Herd nehmen und die Fischwürfel 10 Minuten in der heißen Suppe ziehen lassen. Die Suppe vor dem Servieren nochmals kurz aufkochen. Nach Belieben mit weiterem Thymian bestreuen und 1 guten Schuss Weinbrand hineingeben.

Tipp: Diese Suppe lebt vom Thymian – sparen Sie nicht daran. Die Kombination aus Fisch und Thymian schmeckt einfach fantastisch.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 17.12.2022

Koch/Köchin: Fritz Karl

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen