



# Hier und heute

## **Festliche Fischsuppe mit Lachs, Garnelen und feinem Gemüse**

Sternekoch Alexander Wulf zaubert eine feinwürzig abgeschmeckte Fischsuppe mit Lachs, Garnelen und frischem Gemüse. Die perfekte Festtagssuppe.

### **Das Rezept**

von Alexander Wulf für ca. zwei Personen

### **Zutaten**

- 200 g Lachsfilet ohne Haut, grob gewürfelt
- 100 g Garnelen, kleingeschnitten
- 3 große Kartoffeln kleingeschnitten
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, feingewürfelt
- 1 Tomate, in Würfel geschnitten
- 1 TL Ingwer, in feine Würfel geschnitten
- 1 Karotte, geschält und in Würfel geschnitten
- ¼ Knollensellerie, geschält und kleingeschnitten
- Salz und Pfeffer
- 80 g Butter
- 1 Zweig Thymian
- 1 Stange Lauch, ohne das Grün, klein geschnitten und gewaschen
- 500 ml Fischfond
- 200 ml Sahne
- 2 Lorbeerblätter
- Saft von einer Zitrone
- 1 Bund Petersilie klein gehackt
- 1 Bund Dill klein geschnitten

### **Zum Anrichten**

- nach Geschmack etwas Safran und Chili
- 4 Scheiben Baguette
- Knoblauchöl
- Aioli

### **Zubereitung**

Kartoffeln, Lorbeerblätter, Zwiebeln und Lauch in Butter anschwitzen.

Knoblauch, Ingwer, Sellerie, Karotten und Thymian dazugeben. Alles gut anschwitzen, dann mit Fischfond und Sahne aufgießen. Fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend den Fisch und die Garnelen würzen und in die Suppe geben. Suppe nun etwas ziehen lassen.

Zum Schluss mit Zitronensaft, Petersilie und Dill würzen, mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit Tomate verfeinern.

Vier Scheiben Baguette in Knoblauchöl anrösten, mit einem Klecks Aioli verfeinern und zur Suppe servieren.