

Nordische Fischsuppe mit Dill-Gremolata

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zwiebel
- 600 g Kartoffeln
- 2 EL Öl
- 400 ml Fischfond
- 2 TL Gemüsebrühe (instant)
- 400 g Porree
- 500 g Kabeljaufilet
- 1-2 EL „rische's Biggeblau“
- 1 EL Zitronensaft
- 200 g saure Sahne

Für die Gremolata:

- 4 Stiele Dill
- 1 Knoblauchzehe
- Abrieb von ½ Bio-Zitrone

Zubereitung:

- Zwiebel schälen, grob würfeln.
- Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.
- Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebelwürfel darin andünsten.
- Kartoffeln dazugeben und kurz mitdünsten.
- Mit Fischfond und ½ l Wasser ablöschen, Gemüsebrühe einrühren und alles zugedeckt 25 Minuten köcheln lassen.
- Porree putzen, waschen, in Ringe schneiden und nach 10 Minuten Kochzeit hinzugeben.
- Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.
- Fisch abspülen, trocken tupfen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden, in die Suppe geben und 5 Minuten gar ziehen lassen.
- Mit „rische's Biggeblau“ und Zitronensaft abschmecken und dann saure Sahne einrühren.
- Für die Dill-Gremolata: Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Knoblauch schälen, ebenfalls fein hacken. Dill, Knoblauch und Zitronenschale mischen und diese Gremolata beim Anrichten auf die Suppe streuen.