

# Fischsuppe

für 6 Personen

2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2	Rüebli
4 Stangen	Sellerie
1-2	Fenchelknollen
3 EL	Olivenöl
1 dl	Weisswein
1-2	Lorbeerblätter
1 TL	Thymian
1½ L	Bouillon (Gemüse oder Huhn)
1 Briefchen	Safran (in etwas Wasser oder Wein aufgelöst)
1	Orange (Saft und abgeriebene Schale)
...	Salz und Pfeffer
300-400 g	Fisch (Dorsch, Lachs usw.)
1 Bd.	Peterli (glattblättrig), gehackt

Das Gemüse schälen, waschen und in recht grosse Stücke schneiden.

Das Öl in einer grossen Pfanne erhitzen und das Gemüse einige Minuten dünsten. Leicht salzen und pfeffern.

Die Lorbeerblätter, den Thymian und den Weisswein begeben und etwas einkochen lassen. Dann die Bouillon begeben und alles Ganze zugedeckt 30 Minutenlang köcheln lassen.

Den Orangenabrieb und -saft sowie den Safran begeben und 10 Minuten köcheln lassen. Danach die Brühe durch ein Sieb in eine andere Pfanne geben aufkochen. Wenn nötig, mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Die Hitze zurückschalten, den Fisch begeben und je nach Fischart 5-10 Minuten köcheln lassen. Den Fisch in der Pfanne mit einer Holzgabel zerteilen.

Den Peterli hacken und in eine vorgewärmte Suppenterrine geben. Die Fischstücke mit einer Siebkelle herausnehmen und ebenfalls in die Terrine geben.

Die Fischsuppe noch einmal aufkochen und heiss in die Terrine füllen.

**Dazu passt: Baguette**