Klare Fischsuppe

Schwierigkeit: Leicht
Aufwand: Gering
Für: 2 Portion(en)
Zubereitungszeit: 25 Minute(n)

Zutat

Menge	Name
1 Stück	Siehe anbei

Zubereitung

400 g	Fischfilet(s), fest, z.B. Kabeljau
400 ml	Fischfond aus dem Glas
100 ml	Wasser
100 g	Karotte(n)
50 g	Knollensellerie
1	Lorbeerblatt
1	Knoblauchzehe(n)
1	Frühlingszwiebel(n)
etwas	Chili, frisch gemahlen
3	Wacholderbeere(n)
20 g	Butter
etwas	Olivenöl
etwas	Pfeffer
	Meersalz
etwas	Petersilie

Das Wurzelgemüse und den Knoblauch würfeln, die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und in etwas Olivenöl und Butter ca. 10 Minuten andünsten. Mit dem Wasser angießen, den Fischfond auffüllen und würzen. Das Fischfilet in Würfel schneiden und in der Brühe ca. 7 Minuten ziehen lassen.