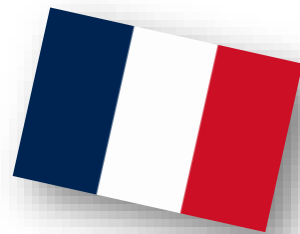


Hauptgericht

Für 2 Personen



## **Französische Fischsuppe**

400 g Fischfilets, gemischt, nach Wahl  
100 g rote Linsen  
4 Frühlingszwiebeln oder Lauchzwiebeln  
10 frische Champignons  
1 Becher süße Sahne  
2 EL mittelscharfer Senf  
300 ml Gemüsebrühe oder Fischfond  
100 ml Wein  
2 cl Noilly Prat Vermouth  
1 TL Zitronensaft  
etwas Speisestärke  
1 Knoblauchzehe  
Thymian, frische Petersilie, Salz, Pfeffer  
Baguette oder anderes Stangenweißbrot



### **Zubereitung**

1. Den Fisch in kleine Stücke schneiden (ca. 2 x 2 cm), mit Zitronensaft beträufeln und beiseitestellen.
2. Die Gemüsebrühe oder Fischfond aufsetzen, die roten Linsen hinzugeben und bei mittlerer Hitze 4 - 5 Minuten köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit die Frühlings- oder Lauchzwiebeln und die Champignons säubern und in kleine Stücke bzw. Scheiben schneiden.
4. Den Wein, die Sahne, den Senf sowie den fein gehackten Knoblauch zur Brühe geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Lauch- oder Frühlingszwiebeln sowie die Champignons hinzufügen, mit Thymian würzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
6. Bei Bedarf die Suppe mit etwas Speisestärke andicken. Den Noilly Prat zugeben
7. Dann die Fischstücke hinzufügen und sie in der Suppe ca. 5 Minuten gar ziehen lassen. Final abschmecken und zuletzt die frische Petersilie hinzugeben
8. Dazu passt gut leicht angeröstetes Weißbrot

Arbeitszeit ca. 10 min   Koch-/Backzeit ca. 15 min   Gesamtzeit ca. 25 min  
Schwierigkeitsgrad: **mittel**

