

Makrelensuppe

Zutaten (6 Personen):

- 2 geräucherte Makrelen (à 300g)
- 2 Bund Suppengrün
- 2 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Gewürznelken
- 1/2 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 Ltr. Hühnerbrühe
- 1 Glas Fischfond
- 200 g junge Möhren
- 1 Lauchstange
- 2 Eigelbe
- 2 EL Crème fraîche
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Das Suppengrün putzen und zerkleinern, die Kartoffeln schälen und würfeln. Die Makrelen häuten, Köpfe, Flossen und Mittelgräten entfernen. Das Gemüse mit den Fischabfällen, der grob gewürfelten Zwiebel, dem Lorbeerblatt, den Gewürznelken und den Pfefferkörnern in der Brühe und dem Fischfond aufkochen. 40 Minuten leise simmern lassen, dann durch ein feines Sieb geben. Den Sud bei starker Hitze um ca. die Hälfte reduzieren.

Die Fische in mundgerechte Stücke zupfen. Möhren und Lauch putzen und in Juliennestreifen schneiden. Zusammen mit den Fischstücken in den Sud geben und 12 Minuten ziehen (nicht kochen!) lassen.

Eigelbe mit Crème fraîche verrühren, damit die Suppe legieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit Petersilie und Schnittlauch bestreut servieren.

Quelle:

??? Vor Jahren aus einer Zeitschrift abgetippt.