

# DECHANT

SEIT 1863



## Klare Fischsuppe

### Stammhaus

Hauptstr. 20 Starnberg  
08151-12106

### Filiale

Marienstr. 2 Aufkirchen  
08151-51500

[www.dechants-fischladen.de](http://www.dechants-fischladen.de)

### Zutaten

(für 4 Personen)

800 g festen Fisch  
gewürfelt  
(z. B. Lachs,  
Garnelen, Rotbarsch,  
Steinbeißer,  
Blauleng, Seeteufel)  
1 L Fischfond  
Je ein Schuss  
Noilly Prat + Pernod  
(Alternativ bieten wir  
Ihnen unsere fertig  
abgeschmeckte  
Fischbouillon an)

1 Karotte

1 Lauch

¼ Sellerie

1 Bund Dill gehackt

Salz

Pfeffer

### Zubereitung

Das Gemüse in feine Streifen  
schneiden und kurz blanchieren.

Den Fischfond aufkochen,  
mit Salz, Pfeffer, Noilly Prat und  
Pernod abschmecken.

Den Fisch leicht salzen und mit den  
Gemüwestreifen in den Sud geben.  
Für ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Vorsicht:

Bitte nicht aufkochen lassen,  
ansonsten laugt der Fisch aus.

Die Fischsuppe in vorgewärmten  
Teller anrichten und mit dem Dill  
verzieren.

Als Beilage empfehlen wir  
Knoblauchbaquette.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihr  
Dechants Fischladen Team