



Jungfrau-Egli

Rezept Nr 2

Jungfrau-Egli-Filets-Suppe «soupe de poisson»

Zutaten für 2 Personen

250 g	Jungfrau-Egli-Filets (1 Päckli)
1	Lauch
30 g	Knollensellerie
20 g	Selleriegrün (Stangensellerie)
40 g	Rüebli
1	Knoblauchzehe
8	Fenchelsamen
1 dl	Fischfond
1 dl	Hühnerbouillon
1 dl	Weisswein
2 dl	Rahm

Vor- und Zubereitung

Das Gemüse fein schneiden und im Olivenöl anbraten, Zusammen mit dem Fischfond, Weisswein und Hühnerbouillon zum Kochen bringen.

20 Minuten sieden lassen.

Rahm dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe erhitzen, die Eglifiletstücke hineinlegen und bei kleiner Hitze ziehen lassen, bis die Fische gar sind.

Frisch geschnittenen Schnittlauch darüber streuen und servieren.

E Guete

Rezept von Daniel Bänziger, Interlaken

