

Fischsuppe à la Lofoten

Vorspeise für 2 Tage

250 g	Lachs
250 g	Kabeljau
250 g	Nordsee-Krabben
1	Zwiebel
1 Stange	Lauch
4	Knoblauchzehen
4	Karotten
800 ml	Fischfond
2 EL	Mehl
1 TL	Rosen-Paprika
3 EL	Olivenöl
¼ l	Weißwein
¼ l	süße Sahne
1 TL	Zucker
etwas	gemahlener Safran
1 Bund	Dill
	Salz
	Pfeffer
	Tabasco oder Sriracha
	Seehasenrogen



Zwiebel und Knoblauch fein würfeln.
Lauch fein schneiden.
Karotten klein schneiden.
Garnelen putzen.
Fisch auftauen und in große Würfel schneiden.

Olivenöl in einem Topf leicht erhitzen,
Zwiebelwürfel darin glasig anbraten,
Karotten zufügen, wieder leicht anbraten,
dann Knoblauch und Lauch dazu, wieder etwas anbraten,
Mehl unterrühren,
dann Zucker, Rosen-Paprika und einige Tropfen Sriracha dazu.

Mit Fischfond aufgießen, 20 Minuten köcheln lassen,
mit Pürierstab mixen.
Safran, Weißwein und Sahne in den Topf geben,
verrühren, abschmecken, kurz aufkochen lassen.
Fischwürfel hineingeben, ca. 5 Minuten ziehen lassen (nicht kochen!).

Die „Fischsuppe à la Lofoten“ in vorgewärmte Teller geben,
mit Krabben, Kaviar und Dill garnieren.