

## Fischsuppe mit Pernod

### Zutaten für 4 Portionen :

450 g Fischfilets  
(Mischung aus Lachs, Seelachs, Rotbarsch, Heilbutt)  
70 g Grönlandgarnelen  
90 g Zwiebeln  
160 g Tomaten  
50 g Staudensellerie  
40 g Fenchel  
50 g Möhren  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Pflanzenöl  
450 ml Fischfond  
300 ml Weißwein, trocken  
1 EL gehackte Petersilie  
Salz  
1 Prise Zucker  
Pfeffer weiß, gemahlen  
1 TL Pernod



### Zubereitung:

Fischfilets waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Garnelen waschen und abtropfen lassen. Zwiebeln schälen, Tomaten waschen und zusammen mit den Zwiebeln in Würfel schneiden. Restliches Gemüse putzen, waschen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und klein hacken. Zwiebeln in Öl anschwitzen, mit Fischfond ablöschen, mit Weißwein auffüllen und zum Kochen bringen. Petersilie, Salz, Zucker und das Gemüse (außer Tomaten) zufügen und ca. 10 Min. kochen. Fisch, Garnelen und Tomaten dazugeben, ca. 10 Min. gar ziehen lassen, mit Salz, Pfeffer weiß, und Pernod abschmecken und heiß servieren.

Baguettebrot dazu reichen.