

# Lübecker Fisch-Suppe

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/07/18/luebecker-fisch-suppe](https://happy-mahlzeit.com/2021/07/18/luebecker-fisch-suppe)

## Zutaten für 2 Personen:

- 100 g Seeteufelfilet ohne Haut
- 100 g Zanderfilet ohne Haut
- 100 g Lachsfilet ohne Haut
- 2 Riesengarnelen, küchenfertig
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Stange Lauch
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Karotte
- 250 g stückige Tomaten aus der Dose
- 1 Zitrone
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Butter
- frischer Dill
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Karotte schälen und in feine Streifen schneiden. Lauch und Stangensellerie in dünne Scheiben schneiden. Etwas Butter in einem Topf zerlassen und Karotten, Lauch, Zwiebel, Knoblauch und Stangensellerie darin etwas anschwitzen. Tomatenstücke dazu geben und mit so viel Wasser übergießen, das das Gemüse mehr als bedeckt ist. Die Lorbeerblätter dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen.

Fischfilets und Garnelen abspülen, trocken tupfen, mundgerecht portionieren, ca. 5 Minuten vor dem Servieren in die heiße Suppe geben und darin ziehen lassen. Den Saft 1/2 Zitrone auspressen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Die Fisch-Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit geschnittenem Dill garniert servieren.

Rezept: Wolfgang Ruppert

Quelle: Die Küchenschlacht vom 12. Juli 2016

Episode: Vorspeisen

