

## Soupe de poisson du lac

Fischsuppe aus dem Waadtland

- 2 Esslöffel **Butter oder Margarine** in einer Pfanne warm werden lassen
- 100 g **Lauch**, in Streifen  
1 **Knoblauchzehe**, fein gehackt  
1 **Zwiebel**, fein gehackt alles andämpfen
- 2 **Rüebli**, in feinen Stängelchen  
wenig **Stangensellerie**, in Streifen  
3 **Tomaten**, geschält, halbiert, entkernt, in Würfeln alles mitdämpfen
- 2 dl **Wasser**  
4 dl **Weisswein**
- 1 Teelöffel **Zitronensaft**  
1 Esslöffel **Petersilie**, fein gehackt  
1 **Lorbeerblatt** alles begeben, zugedeckt ca. 15 Min. köcheln
- nach Bedarf **Salz, wenig Pfeffer** würzen
- 600 g **gemischte Fischfilets**, z. B. Egli, Felchen, Forelle, Hecht, Saibling in gleichmässige Stücke schneiden, zugeben, ca. 2 Min. ziehen lassen, Fische und Gemüse mit Schaumkelle herausnehmen, abtropfen und in der Suppenschüssel zugedeckt warm stellen, Lorbeerblatt entfernen
- 1 Esslöffel **Butter oder Margarine**, weich  
2 Esslöffel **Mehl** gut mischen, Fischsuppe aufkochen, Mehlbutter portionenweise unter Rühren begeben
- 2 dl **Rahm** dazugiessen, aufkochen, zu den Fischfilets geben

**Dazu passt:** Knoblauchbrot.

**Lässt sich vorbereiten:** gegarte Fische und Gemüse können zugedeckt im auf 60 Grad vorgeheizten Ofen ca. 20 Min. warm gehalten werden. Suppe vor dem Servieren langsam heiss werden lassen.

### Tipps

- Mit Brot serviert, ist die Fischsuppe eine leichte Hauptmahlzeit.
- Warm gestellte Fische und Gemüse direkt in vorgewärmte Teller geben. Fertige Suppe darüber giessen.

**Getränkervorschlag:** Schaumwein, leichter Weisswein (Riesling×Sylvaner, La Côte).

*Vorspeise oder Hauptgericht für 4 Personen*

