



**ERLEBEN.
GENIEßEN. BEGEISTERN.**

SEEFISCHKOCHSTUDIO
BREMERHAVEN

Bierschaumsuppe mit Gurke und Fisch

Zutaten für 4 Personen:

400g Fischfilet ohne Haut (je nach Geschmack)
30 g Butter
2 Schalotten
3 Salatgurken
1 l Fischfond
1 Fl. Pils (0,33 Ltr.)
550 ml Sahne
Muskatnuss , Curry

Zubereitung:

Gurke würfeln. Schalotte putzen und würfeln und in Butter andünsten, Gurkenstücke zugeben, beides glasig werden lassen. Mit dem Fischfond, der Hälfte der Sahne und dem Pils ablöschen. Die Suppe 15 Minuten kochen, salzen, dann pürieren. Anschließend die Suppe nochmals aufkochen und die Fischwürfel hinzugeben. Einmal umrühren und dann nur noch ziehen lassen.

Als letztes den Rest der Sahne steif schlagen und locker unter der Suppe heben.

Mit Muskat und Curry abschmecken. Mit Dill und Gurkenwürfeln garnieren.



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Fischereifonds
Investition in eine nachhaltige Fischerei