

Karpfensuppe klar

Zutaten:

500 g Karpfenfilet,
eingeschnitten
Saft einer halben Zitrone
1l Karpfenfond
150 g Blumenkohl
150 g Karotten
100 g Sellerieknolle
oder Stangensellerie
150 g frische oder
tiefgefrorene Erbsen
30 g Butter
1/2 Zwiebel oder
2 Schalotten
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Dill oder Petersilie

Zubereitung:

Den Blumenkohl waschen, in kleine Röschen zerpfücken, in Salzwasser 8-10 Minuten vorkochen und abgießen. Die Karotten und den Sellerie putzen und in feine Stifte oder Streifen schneiden. Die frischen Erbsen aus den Schoten streifen. Die Butter in einem ausreichend großen Topf zerlassen, geschälte und feingeschnittene Zwiebel oder Schalotten andünsten, das vorbereitete Gemüse dazugeben und 2-3 Minuten unter Rühren mit den Zwiebeln dünsten. Den Karpfenfond dazugießen und alles zum Kochen bringen. Das eingeschnittene Karpfenfilet in Würfel schneiden und in die Suppe einlegen. Alles bei schwacher Hitze 5 Minuten ziehen, nicht kochen lassen. 1-2 Eßlöffel feingehackten Dill oder Petersilie dazugeben, evtl. mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Mit gerösteten Weißbrotscheiben, heiß mit einer halbierten Knoblauchzehe eingerieben und mit wenig Butter bestrichen, servieren.