

Bunter Fischtopf

Zutaten für die Suppe:

1/2 Chinakohl, 4 Möhren, 1 kl. Zwiebel, 1 Bund Dill, Fisch nach Gusto (in unserem Fall Zanderfilets und ein Lachsfilet), 750 ml Gemüsebrühe, 2 EL Rapsöl, Salz, Pfeffer, 1 Sternanis, 1 Tl Fenchelsamen, 2 Lorbeerblätter, Piment und Pfefferkörner.

Zubereitung:

Dill waschen, dicke Stängel entfernen und fein hacken. Die Zwiebel schälen und in klein schneiden. Die Karotten wasche, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Karotten mit den Zwiebeln und Lorbeerblättern in heißem Öl dünsten. Den Chinakohl waschen, putzen, längs vierteln, in Streifen schneiden und kurz mitdünsten. Mit Brühe aufkochen, ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fisch von möglichen Gräten befreien und in mundgerechte Stücke schneiden und im Eintopf kurz garen. Die Lorbeerblätter entfernen und den Eintopf mit Dill servieren.

Guten Appetit!