

Norwegische Spezialitäten



Fischsuppe „Bergen“

Zutaten für 2 Portionen:

- 1 Stück Schollenfilet
- 150 g Krabben
- 2 Scheiben Lachs
- 3 Stangen Lauchzwiebel
- 1 Mohrrübe
- ½ l Gemüsebrühe
- Mehl
- Butter
- Krabben- oder Fischpaste (z. B. von Ikea)
- Pfeffer aus der Mühle
- Zucker

Zubereitung:

Das Schollenfilet und den Lachs in Streifen schneiden. Die Mohrrübe schälen und mit dem Sparschäler dünne Streifen schneiden. Nach belieben die Streifen noch mal kleiner schneiden. Die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. In einem Topf Zucker karamellisieren lassen und die Gemüwestreifen dazugeben. Mit einem Teil der Gemüsebrühe ablöschen und auf kleiner Flamme köcheln lassen. In einer kleinen Pfanne etwas Butter zerlassen und die Schollenstreifen scharf anbraten. Die Krabben dazu geben und den Topf vom Feuer nehmen. Die Krabben dürfen nur ziehen. Danach die Krabben-Schollenmischung in den Topf mit dem Gemüse geben. In der Pfanne aus etwas Butter, 1 EL Mehl und der restlichen Brühe eine Mehlschwitze („Einbrenne“) herstellen. Die Mehlschwitze zur Suppe geben und kurz aufkochen lassen.

Die Suppe mit etwas Krabbenpaste (Fischpaste) und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Lachsstreifen dazugeben und mit einem frischen Baguette servieren.

Guten Appetit!