

# Wallersüppchen



## **Zutaten für vier Personen:**

400 g Wallerfilet (Welsfilet)

### Gemüsesud:

60 g Sellerie (etwa eine Scheibe)

40 g junge Karotten (1 mittlere)

1 Zwiebel

200 ml Weißwein

400 ml Fischfond

200 ml Wasser

1 ungeschälte Knoblauchzehe

1 Thymianzweig

1 Lorbeerblattecke

1 Msp Salz

### Zum Andicken:

50-100 g Butter

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Sellerie, Karotten und die Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem großen Topf alle Zutaten für den Gemüsesud zum Kochen bringen und das Ganze bei milder Hitze halb zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen.

2. Thymianzweig, Lorbeerblatt und Knoblauchzehe entfernen, Sud mit einem Stabmixer gut pürieren.

3. Wallerfilet waschen und trocknen. In mundgerechte Stücke schneiden.

4. Gemüsesud wieder zum Kochen bringen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Wallerstückchen einlegen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

5. Wallerstückchen rausnehmen, kalte Butterstückchen mit Schneebesen einrühren.

6. Wallerstückchen in heißen Suppentassen anrichten, mit Sud übergießen.

## **Hinweise:**

Den Sud kann man im Kühlschrank einen Tag aufheben.

Statt Wallerfilet eignet sich auch Lachsfilet, das schmeckt dann aber nicht mehr ganz so fein.

## **Schlagworte:**

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Suppen, Fisch, Wels, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 12.06.2024