

© Daniela Rettenegger

Dauer: Mittel
Kategorie: Suppen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Daniela Rettenegger

Zutaten

	400 G	heimische Fischfilets
	1	Zwiebel
•••	2	Knoblauchzehen
	1	unbehandelte Zitrone
		etwas Butter
• • •	200 ML	Weißwein
	150 ML	Gemüsesuppe
• • •	100 ML	Buttermilch

50 ML	Schlagobers
1 MESSERSPITZ	'Æhilipulver
	Salz
	Pfeffer
	Schnittlauch

Zubereitung

- 1. Zwiebel und den Knoblauch fein hacken.
- 2. Zanderfilets in zwei cm lange Stücke schneiden.
- 3. Unbehandelte Zitrone mit heißem Wasser gut abbürsten und dann in Scheiben bzw. in Viertel schneiden.
- 4. Die Butter im Garkistentopf erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin anbraten.
- 5. Mit Weißwein und Suppe aufgießen, die Buttermilch, Sahne und Chili hinzufügen
- **6.** Zitronen in die Suppe geben.
- 7. Den Fisch in die Zitronen-Buttermilch-Suppe legen.
- 8. So viel Buttermilch und Suppe zugießen, dass der Fisch gut mit Flüssigkeit bedeckt ist.
- 9. Kurz aufkochen lassen, und in die Kiste stellen.
- 10. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken und frisch geschnittenen Schnittlauch drüberstreuen.