



## Fischsuppe mit Merlan, Fenchel und Pernod

Der zur Familie der Dorsche gehörende Merlan besitzt sehr zartes, aromatisches Fleisch, das je nach Zubereitungsart (beim Braten) leicht auseinander fällt. In einer Suppe kann der Fisch, zu Stücken geschnitten, sehr schonend gegart werden und zerfällt darum kaum.

Die Suppe mit reichlich feingeschnittenem Fenchel wird mit Pernod abgeschmeckt. Der mit seinem Anisgeschmack sehr gut mit Fenchel harmoniert und der Suppe einen französischen Akzent verleiht. Wenig Kurkuma und feingeschnittene Peperoni sorgen für die farblichen Akzente und einen runden Geschmack.

### Zutaten (2 Portionen)

2 Merlanfilets à 100g  
1-2Tl Zitronensaft  
1 Fenchel, 250g  
1 Zwiebel, 50g  
60g rote Peperoni  
1Tl Kurkuma  
1dl Weisswein  
8cl Pernod  
1E1 frischer Dill (gehackt)  
6dl milde Gemüsebouillon  
Salz und Pfeffer  
Rapsöl

### Zubereitung

Merlanfilets beidseitig leicht salzen und mit Zitronensaft einpinseln. 1 Stunde ziehen lassen.

Dill und Fenchelkraut (sofern vorhanden) mit dem Wiegemesser fein hacken.

Fenchel längs vierteln und quer zur Faser zu feinen Scheiben schneiden. Den Störzen nicht herausschneiden, er ist das zarteste Stück vom Fenchel. Peperoni zu kurzen, schmalen Streifen schneiden. Zwiebel halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden.

Zwiebel und Fenchel in Rapsöl ca. 7-8 Minuten dünsten, dabei ab und zu wenden. Mit dem Weisswein und 4cl Pernod ablöschen und etwas einkochen lassen (ca. 3 Minuten). Peperoni und Dill zugeben, mit Bouillon auffüllen und köcheln lassen bis der Fenchel weich ist (ca. 10 - 15 Minuten).

Suppe mit Salz, Pfeffer und Pernod abschmecken.

Merlanfilets zu mungerechten Stücken schneiden. In der heissen, aber nicht mehr köchelnden Suppe 5 Minuten ziehen lassen.

Suppe anrichten und mit frischem Dill garnieren. Dazu dunkles, angeröstetes Brot reichen.







