

## **Fischsuppe Fürberger Art**

Ein Rezept von einer Wanderung am Wolfgangsee, Österreich

Zutaten für 4 Personen

1 Liter Gemüsebouillon  
600 g Saibling-Filets  
je 1 EL Kartoffeln, Lauch und Sellerie, in  
feinste Streifen geschnitten  
1 Msp. Safranfäden  
Salz, gemahlener weisser Pfeffer  
2 dl geschlagener Rahm

Die Fischfilets in mundgerechte Stücke schneiden. Die Bouillon aufkochen und leicht einreduzieren lassen. Das Gemüse und die Safranfäden begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Fischstücke in die Suppe geben und bei schwacher Hitze etwa 4 Minuten garziehen lassen.

Den Rahm steif schlagen und vorsichtig unterrühren.

**Weintipp:** Dazu passt ein nach Kräutern riechender Humagne blanche oder ein Pinot bianco aus dem Südtirol.

**Aus unserem Sortiment:**  
Humagne blanche, Giroud