

# Fischsuppe mit Knoblauch- mayonnaise

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

## 1 EL Olivenöl

- 1 **Zwiebel**, fein gehackt
- 1 **Knoblauchzehe**, gepresst
- 1 **kleiner Lauch**, in feinen Streifen
- 1 **Rüebli**, in feinen Streifen
- 1 **kleiner Sellerie**, in feinen Streifen
- 2 **Lorbeerblätter**
- 2 **Zweiglein Thymian**

## 1¼ l Fertig-Fischfond

- 2 **Tomaten**, geschält, entkernt, gewürfelt
- nach Bedarf Salz und Pfeffer**

## 1 Briefchen Safran

- 800 g Fischstücke**, z. B. Dorade (Goldbrasse), Rouget barbet (Meerbarbe), St-Pierre (Petersfisch)

**einige Safranfäden**, eingeweicht zum Garnieren

## Knoblauchmayonnaise

- 1 **frisches Eigelb**
- 3 **Knoblauchzehen**, gepresst

## je ½ TL Salz und Zitronensaft

1½ dl **Olivenöl**, nicht kaltgepresst

1. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen, restliches Gemüse begeben, kurz mitdämpfen. Lorbeer und Thymian begeben, Fond dazugiessen und aufkochen. Hitze reduzieren, Tomaten begeben und zugedeckt ca. 10 Min. köcheln, würzen.
2. Fischstücke begeben, ca. 10 Min. ziehen lassen.

3. Für die Mayonnaise Knoblauch mit Salz und Zitronensaft in einer kleinen Schüssel verrühren. Olivenöl tropfenweise unter rühren mit dem Schwingbesen begeben, bis eine dickliche Masse entsteht. Rest nach und nach darunter rühren.

**Dazu passen:** geröstete Brotscheiben.

**Tipp:** Knoblauchmayonnaise mit Rouille ersetzen.

