

## **Kartoffel-Lauch-Suppe mit Kabeljau**

1 Bund Schnittlauch und 1 Bund Petersilie klein hacken und mit frisch geriebenem Meerrettich vermengen. 2 Zwiebeln schälen, klein schneiden und in Fett leicht braun schwitzen. 600 g mehlig kochende Kartoffeln schälen und klein schneiden; ebenso 2 Stangen Porree klein schneiden. Beides zu den Zwiebeln geben, Mit gut 1 Liter Flüssigkeit (Fischfond und Wasser) auffüllen und das Ganze etwa 20 Minuten kochen lassen. Wenn alles gar ist, pürieren und abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskat. Zum Schluss Sahne zugeben.

300 g Kabeljau in grobe Würfel schneiden, würzen und in einer Pfanne von beiden Seiten knusprig braten. Den Fisch in die fertig angerichtete Suppe geben und die Rettich-Kräuter-Mischung darüber verteilen.