

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109
4810 Gmunden
www.gruenberg.at
gruenberg@vpn.at
Tel. 07612 77700



Gmundner Fischsuppe

¾ l Fischfond
¼ l Obers
1/8 l Creme fraiche
4 cl Pernod
1/8 l Weißwein
50 g Schalotten
50 g Butter
60 g Mehl
Safran, weißer Pfeffer, Lorbeeren, Fenchel, Salz

Butter und Schalotten glasig anschwitzen, mit Mehl stauben,
mit Weißwein und Fischfond aufgießen, Gewürze dazu,
½ Stunde köcheln lassen,
dann Obers, Creme fraiche dazu, nochmals 10 Minuten kochen,
mixen und abseihen, mit Pernod parfumieren.

Als Einlage 4 Fischfilet à 30 g in der Suppe kurz pochieren,
mit Obershaube und gekochten Gemüsestreifen servieren