

Russische Rezepte

Ucha (russische Fischsuppe)



Zutaten:

1000 g Lachs/Stör (oder:
Heilbutt/Kabeljau/Seebarsch)
2 mehlig kochende Kartoffeln
1 Stange Lauch
1 Möhre
1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter
Pfefferkörner
5 Fäden Safran
2 TL Salz
1 EL Dill (gehackt)
1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Das Wasser im Topf zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln schälen und vierteln. Die Zwiebeln hacken, Möhre in Scheiben schneiden.

Alles im Wasser ca.10 Minuten kochen. Den Lauch in Ringe schneiden und dazu geben.

Zerdrückte Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Safran und Salz hinzufügen und weitere 10 Minuten kochen.

Die Fische häuten, filetieren und in mundgerechte Stücke schneiden. Fischstücke zur Brühe geben und 8 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Man kann die fertige Suppe mit zerkleinerten Schalotten und gehackter Petersilie bestreuen.