

Für die Fischsuppe von Martin
benötigen Sie für 4 Personen:

Karkassen vom Seefisch für einen Suppentopf (ca. 5 Liter)

2 Köpfe vom Bückling

500 – 600 g Seelachs (oder nach Wahl z. B.: Rotbarsch oder
Heilbutt)

8 große Garnelen; wahlweise können Muscheln dazu

1 Bund Suppengrün

1/2 Bund glatte Petersilie

1 Zwiebel

1 – 2 Knoblauchzehen

1 Handvoll TK Erbsen

1 kleines Glas Karpfen

200 ml Weißwein

2 – 3 EL Olivenöl

Gewürze: Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, 1 Nelke, 1 EL Senfkörner,
1 Pck. Safranfäden