






## Isländische Clam Chowder

 Mittel  45 min  4 Personen

### Zutaten

- 200 g ISLYNT-Rotbarschfilet mit Haut
- 200 g ISLYNT-Schellfisch mit Haut  
Art.-Nr. 83863 auf [www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- 200 g frische Miesmuscheln
- 1 Zwiebel
- 50 g Räucherspeck
- 2 Karotten
- 2 große Kartoffeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 Stangen Staudensellerie
- 4 EL Butter
- 3 EL Mehl
- 600 ml Fischfond
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- Cayennepfeffer
- BIO-Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- 2 Zweige Thymian
- 1 Bund Schnittlauch

### Zubereitung

#### Schritt 01

Zwiebel und Räucherspeck fein würfeln. Karotten und Kartoffeln schälen und ebenfalls fein würfeln. Knoblauch fein hacken und Sellerie in Scheiben schneiden.

#### Schritt 02

Zwiebel, Speck und Knoblauch in Butter anschwitzen und mit Mehl bestäuben. Das Mehl kurz mitschwitzen, mit Fischfond angießen und alles glattrühren. Sellerie, Karotte und Kartoffel in die Suppe geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe aufkochen und bei geringer Hitze für 10 Minuten köcheln lassen. Miesmuscheln hinzugeben und für weitere 10 Minuten kochen. Ungeöffnete Muscheln aus der Suppe nehmen.

#### Schritt 03

Milch und Sahne in die Suppe geben und mit Cayenne, Zitronenabrieb und -saft pikant abschmecken. Rotbarsch und Schellfisch in gleichgroße Würfel schneiden und in die köchelnde Suppe geben. Fisch darin für 6-8 Minuten gar ziehen lassen. Thymiannadeln von den Stängeln zupfen, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, über die Clam Chowder streuen und servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür