Gemüsesuppe mit Fischklößchen

Zutaten für 4 Personen

5 Fischfilets (Rotbarsch o.ä.)	waschen, fein würfeln und in eine Schüssel geben.
3 Eier	
2 EL Mehl	
2 – 3 EL Semmelbrösel	
2 TL Dill frisch gehackt	
2 TL Basilikum frisch gehackt	und
2 TL Petersilie, frisch gehackt	dazu geben und gut vermischen. Mit
Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb	würzen und beiseitestellen.
1 Zwiebeln (mittelgroß)	schälen, halbieren und in Ringe schneiden.
2 Karotten	schälen, halbieren und in ca. 2 cm große Stücke schneiden.
250 g Fenchel	schälen und würfeln.
1 Stange Lauch	waschen und in Ringe schneiden.
4 EL Olivenöl	in einem Topf erhitzen. Das Gemüse dazugeben und anbraten.
2 Knoblauchzehen	schälen und dazu pressen. Kurz anbraten, mit
2 EL Mehl	bestäuben und wieder kurz anbraten. Dann mit
125 ml Weißwein	ablöschen, kurz aufkochen lassen.
400 ml Fischfonds	dazugeben und etwa 7 Minuten sanft köcheln lassen. Aus der Fischmasse kleine Klößchen formen, beiseitestellen.
400 ml Wasser	zur Suppe geben, einmal aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren. Die Fischklößchen in die Suppe geben. NICHT MEHR KOCHEN LASSEN! 7 – 8 Minuten ziehen lassen. Mit
Salz, Pfeffer, Muskat	und
Zitronensaft, frisch gepresst	abschmecken.

Dazu passt: Knoblauchbaguette