

# AUFGETISCHT am Sonntag

---

## REZEPT

### Fischsuppe

Valentin Bargehr - Restaurant Rössle/Braz



### Zutaten für ca. 4 -8 Personen

- 400 g Hummer- oder Flußkrebss-Karkassen, grob zerkleinert
- Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Karotte
- 1 Stangensellerie
- 1 Fenchel
- 1 EL Tomatenmark
- 300 g Tomaten (Pelati)
- je 6 cl Cognac, Portwein, Noilly Prat
- ¼ l trockener Weißwein
- Thymian, Dill, Lorbeer, Rosmarin
- Salz, Tabasco, Safranfäden
- Schlagrahm

### Einlage:

- 600 - 800 g Süß- & Salzwasserfische
- Gemüsestreifen, Tomatenwürfel, Dill
- Salz, Pfeffer, Butter, Olivenöl

### Zubereitung

- Karkassen in Olivenöl langsam rösten. Zwiebel, Knoblauch, Gemüse, grob geschnitten dazu geben, zum Schluss Tomatenmark kurz mitrösten, mit Cognac, Portwein & Noilly Prat ablöschen, kurz einkochen.
- Tomaten (Pelati) dazugeben, mit Weißwein und Wasser aufgießen, Gewürze dazugeben, für ca. eine Stunde leicht köcheln lassen. Suppe durch

ein Passiertuch abseihen, Safranfäden dazu geben, abschmecken.

- Zum Schluss mit Schlagrahm aufmixen. Portionierte Fische mit Salz & Pfeffer würzen, in Butter und Olivenöl kurz sautieren, Gemüsestreifen, Tomatenwürfel, gehackten Dill dazugeben, mit Fischsuppe aufgießen und servieren.