

Aufgetischt

Samstag, 26. Oktober 2019

RÖSSLE FISCHSUPPE



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
Gemüstreifen, 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 (trockener französischer Wermut) 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, Gemüstreifen, Tomatenwürfel, gehackten Dill dazugeben, mit Fischsuppe aufgießen und servieren.