"Silvia kocht" - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Pannonische Fischbeuschelsuppe mit Pfefferoni & Chili

<u>Zutaten</u> (4 Personen)

- 1 kg gemischte Fische aus dem Neusiedler See (Hecht, Karpfen, Zander, geputzt und ausgenommen; Karkassen für den Fond verwenden, Filets in mundgerechte Stücke geschnitten)
- 1/8 L Weißwein
- ca. 250 g Wurzelgemüse (Lauch, Stangensellerie)
- Salz
- Pfeffer
- 200 g Schalotten
- 1 Knoblauchzehe (gehackt)
- 3–4 frische, leicht scharfe Chilischoten bzw. Pfefferoni und Paprika in Rot/Gelb/Orange aus dem Seewinkel (klein geschnitten)
- Olivenöl
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Koriander

Quelle: ORF extra

- 5 Pfefferkörner
- 1/4 L Weißwein
- 300 g Karpfenrogen und –milchner (Fischinnereien) beim Fischhändler Ihres Vertrauens vorbestellen! (klein geschnitten)
- 4 EL Sauerrahm
- gehackter Majoran
- Olivenöl zum Garnieren

Zubereitung

Für den Fond Fischkarkassen gut wässern, dann in einem Topf mit Wein, Lauch, Sellerie und den Gewürzen aufkochen lassen und nach 30 Min. abseihen.

Schalotten, Knoblauch, Chili, Pfefferoni und Paprika klein schneiden, in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen, mit Paprikapulver, Lorbeerblättern, Koriander-und Pfefferkörnern würzen, nach 20 Sek. mit Wein löschen und einreduzieren lassen. Anschließend mit dem Fischfond aufgießen, salzen und pfeffern. Nun die Fischfiletstücke und die -innereien beigeben, einmal aufkochen lassen und dann 4–5 Min. köcheln lassen.

Die Fischbeuschelsuppe in tiefen Tellern servieren und mit je 1 EL Sauerrahm, gehacktem Majoran und etwas Olivenöl garnieren.

Tipp: Mit Baguettescheiben (evtl. mit Knoblauch eingerieben) servieren.

Quelle: ORF extra