

# Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



## Chowder

**Koch: Christian Göttfried**

### Zutaten

(4 Personen)

Für den Chowder (Fischsuppentopf)

- 1 EL Butter
- 100 g Bauchspeck
- 230 g Zwiebeln
- 2 Lorbeerblätter
- 450 g Kartoffeln
- 500 ml Fischbrühe
- 300 ml Milch
- 150 ml Obers
- Meersalz
- Pfeffer
- Chiliflocken

Für die Einlage

- 700 g Skrei Filets (oder Dorsch Filets)
- 100 g Räuchermakrele
- 230 g Garnelen (ohne Darm & Schale)
- 300 g Miesmuscheln (gewaschen & geputzt – den „Bart“ entfernen)
- 1 kleine Zwiebel für die Muscheln
- Olivenöl zum Anbraten
- 1/8 l Weißwein
- Meersalz

Für die Garnitur

- frische Petersilie

### Zubereitung

1. Für den Chowder zuerst die Butter in einem Topf zerlassen und erhitzen, dann den in feine Streifen geschnittenen Bauchspeck darin knusprig bratwn. Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und dazugeben. Gut umrühren nicht vergessen.

2. Anschließend die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in den Topf geben. Nun die Lorbeerblätter dazugeben und mit der Fischbrühe und der Milch aufgießen. Das Gericht solange köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind – danach mit Salz, Pfeffer und ein paar Chiliflocken würzen.

3. In der Zwischenzeit die Skrei Filets, die Räuchermakrele und die Garnelen in fingerdicke Würfel schneiden. Die geputzten, gewaschenen Miesmuscheln in etwas Olivenöl mit einer geviertelten Zwiebel samt Schale in einem Topf anbraten und mit dem Weißwein ablöschen. Dann die Muscheln salzen, den Topf zudecken und beiseitestellen, sodass sich die Muscheln in Ruhe öffnen können.

4. Nun die Lorbeerblätter entfernen, die Kartoffeln im Topf mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer zerdrücken, die Fische, die Garnelen und die Miesmuscheln und ein wenig Muschel-Sud beigeben und etwa 2 Minuten mitköcheln lassen.

5. Zum Schluss das Obers in die Fischsuppe einrühren und die Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit gehackter Petersilie garnieren.