

## Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Christian Vogel



### Fischsuppe á la Csencsits mit Güssinger Wels

**Köchin: Jürgen Csencsits**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für den Fisch

- 400 g Welsfilets (ohne Haut)
- Saft einer Zitrone
- Salz
- weißer Pfeffer & rosa Pfeffer
- geröstete Korianderkörner aus der Mühle

Für die Suppe

- 10 Schalotten
- 2 EL Schweineschmalz
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 2 TL weißer Balsamicoessig
- ¼ l Weißwein
- 4 Limettenblätter
- 3 Stangen Zitronengras
- 800 ml Gemüsefond
- 1 TL Eros Pista (Paste aus Paprika, Tomaten, Zwiebel)
- 2 Paprika (rot & grün)
- 1 Stange Junglauch
- 1 Zucchini

- 100 g gekochtes Reibgerstel (Hartweizengrieß mit Eiern vermengt – Geheimrezept; alternativ: Tarhonya → ungarische Nudelgraupen – im Supermarkt erhältlich)

Für die Garnitur

- Junglauch

### Zubereitung

1. Für den Fisch zuerst die Welsfilets mit Salz, Pfeffer (weiß & rosa) und gerösteten Korianderkörnern aus der Mühle würzen und mit Zitronensaft beträufeln.
2. Für die Suppe das Olivenöl und das Schweineschmalz in einem Topf erhitzen und die in grobe Ringe geschnittenen Schalotten ohne Farbe darin dünsten. Das Paprikapulver hinzugeben und mit dem weißen Balsamicoessig und dem Weißwein ablöschen.
3. Nun das feingeschnittene Zitronengras und die Limettenblätter hinzufügen, den Gemüfefond zugießen, die Eros Pista Paste einrühren und die Suppe aufkochen lassen.
4. Die Paprika, die Zucchini und den Junglauch in mundgerechte Stücke schneiden und gemeinsam mit den Fischfilets in die Suppe geben. Alles kurz durchziehen lassen und eventuell noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Zum Schluss das vorgekochte Reibgerstel in tiefen Tellern anrichten und die Suppe mit dem Gemüse und dem Fisch hineingießen. Die Fischsuppe mit frisch geschnittenem Junglauch garnieren.