

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Halàszlè – Pannonische Fischsuppe

Zutaten

(4 Personen)

Für den Fischfond

- 1,25 kg Karkassen von einem Zander
- 1 L Weißwein
- 2 L Wasser
- ½ Sellerie in Würfel geschnitten
- 3 Karotten in Würfel geschnitten
- 2 Schalotten geschnitten
- 1 TL weiße Pfefferkörner
- 2 Prisen Salz
- 1 Prise Zucker
- 2 Lorbeerblätter

Für die Fischsuppe

- 100 g Ingwer geschält, frisch geschnitten
- 2 Schalotten geschnitten
- 4 Scheiben Mangalitza-Speck in Würfel geschnitten
- 2 Stk. rote Spitzpaprika würfelig geschnitten, ohne Kerne
- 1 Knoblauchzehe fein geschnitten
- 10 pannonische Safranfäden

- 1 EL Curry
- 1 EL Kurkuma
- 1 EL Tomatenmarmelade
- 4 cl Pernod
- 1,5 L Fischfond

Für die Einlage

- 1 EL Mangalitza-Speck würfelig geschnitten, geröstet
- 200 g Zander in mittelgroße Stücke geschnitten
- 2 EL Fenchel klein geschnitten
- 4 Stk. getrocknete Tomaten, grob geschnitten
- 2 EL Belugalinsen vorgekocht

Zubereitung

Fischfond:

Fischkarkassen mit allen Zutaten einmal kurz aufkochen, dann bei geringer Hitze 1 h ziehen lassen. Dann abseihen.

Suppe:

Schalotten, Ingwer und Speck in einem Topf in Olivenöl anschwitzen. Dann Paprika, Safran, Curry, Kurkuma, Knoblauch und Tomatenmarmelade zu dem Topf dazugeben und langsam weiter rösten.

Pernod begeben, mit Fischfond aufgießen und langsam köcheln lassen.

Alles mit einem Mixstab durchmischen und abpassieren.

Einlage:

Den Speck in der Pfanne anrösten, dann ihn aus der Pfanne auf Küchenrolle legen und abtropfen lassen.

Die restlichen Zutaten der Einlage samt Speck mit etwas Fischsuppe kurz aufkochen, dann abpassieren.

Die Einlage auf 4 Teller verteilen, mit etwa der Hälfte der Suppe auffüllen, die zweite Hälfte nochmals mit dem Stabmixer aufschäumen und obendrüber gießen.