

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

Fotocredit: Simeon Baker



Pannonischer Fischeintopf

Koch: Max Stiegl

Zutaten

(4 Personen)

Für den Fischfond

- Karkassen von einem Zander
- 200 g Saibling
- 1 l Weißwein
- 2 l Wasser
- ½ Sellerieknolle
- 3 Karotten
- 2 Schalotten
- 1 TL weiße Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- Salz
- Kristallzucker

Für die Fischsuppe

- 1,5 l Fischfond
- 4 Scheiben Mangalitzaspeck
- 100 g Ingwer
- 2 Schalotten
- 4 EL Butter zum Anbraten
- 1 EL Tomatenmarmelade
- 1 EL Currypulver

Quelle: ORF extra

- 1 EL Kurkuma
- 1 EL Paprikapulver
- 10 pannonische Safranfäden
- 4 cl Pernod
- 4 EL kalte Butterwürfel

Für die Einlage

- 200 g Zanderfilets
- 2 EL Fenchel
- 4 getrocknete Tomaten
- 2 EL Belugalinsen (vorgekocht)
- 1 EL Mangalitzaspeck
- 2 rote Spitzpaprika
- 3 daumengroße Stücke Ingwer

Zubereitung

1. Für den Fischfond die Fischkarkassen und den Saibling mit dem in Würfel geschnittenen Gemüse (Sellerie, Karotten, Schalotten) in einen Topf geben und mit dem Weißwein und dem Wasser kurz aufkochen lassen. Die Pfefferkörner, das Lorbeerblatt und den Ingwer begeben, mit Salz und Zucker abschmecken, und den Fond dann bei geringer Hitze eine Stunde ziehen lassen. Danach abseihen.

2. Für die Fischsuppe zuerst den würfelig geschnittenen Speck, den kleingeschnittenen Ingwer und die feingeschnittenen Schalotten in einem Topf in etwas Butter anschwitzen. Dann die Tomatenmarmelade begeben, gut durchrühren und anschließend das Paprikapulver, das Currypulver und die Kurkuma begeben.

3. Den Safran kurz in dem Fischfond einweichen und dann den Fond durch ein Sieb in den Topf zu den anderen Zutaten gießen. Gerne den Saibling aus dem Fischfond zur Suppe geben und langsam köcheln lassen. Die Suppe mit dem Pernod abschmecken.

4. Nun die Suppe in einem Mixbecher mixen, mit den kalten Butterflocken aufmontieren und abschließend durch ein Sieb passieren.

5. Für die Einlage die Zanderfilets in mundgerechte Stücke schneiden, mit der Fischsuppe übergießen und langsam ziehen lassen. Den Mangalitzaspeck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten. Den in Würfel geschnittenen Spitzpaprika, den in Streifen geschnittenen Fenchel, den klein geschnittenen Ingwer, die geschnittenen Tomaten und die vorgekochten Belugalinsen, zum Speck geben und mitanbraten.

6. Die Einlage auf vier Suppenteller aufteilen. Suppe nochmals frisch aufmixen und die Einlage mit der Suppe übergießen.