

Fischsuppe einmal anders



Zutaten:

Menge:	Bezeichnung:
z.B. 200g	Lachsfilet
z.B. 200g	Kabeljaufilet
z.B. 200g	Seeteufel
z.B. 200g	Tintenfisch
z.B. 4 Stück	Jacobs-Muscheln
z.B. 4 Stück	Riesengarnelen
1 Glas	Fischfond (wenn es mal schnell gehen soll)
100g	Sellerie
200g	Lauch
200g	Karotten
100g	Zwiebel
1 Bund	Frühlingszwiebel
1 Bund	Petersilie
1 Stück	Zitrone zum Marinieren
1 Teelöffel	Meersalz
5 Stück	weiße Pfefferkörner
1 Stück	Lorbeerblatt
3 Stück	Pimentkörner
100ml	Süße Sahne
1 Stück	Eigelb
1/4 lit.	trockener Weißwein
5 Esslöffel	heller Balsamico-Essig

Zubereitung:

Meine liebe Schwester bat mich vor ein paar Tagen das Rezept der Fischsuppe aufzuschreiben, die sie bei mir gegessen hatte. Das fällt mir allerdings schwer, da ich nicht nach Rezept koche. Das hat eben immer eher was mit Interpretation und dem aktuellem

Angebot von Frischfisch zu tun. Ich möchte aber dennoch versuchen ein paar Hinweise zu geben, um ihr oder anderen interessierten Fischsuppenfreunden ein Nachkochen zu ermöglichen. Die angegebenen Mengen entsprechen ca. 4-5 Portionen.

Ca. 600g grätenfreies - im Idealfall frisches - Fischfilet (mindestens 3 festkochende Sorten) in 2 x 2cm große Würfel schneiden und mit gegebenenfalls anderem vorhandenen Meeresgetier mit Zitronensaft, frisch gemahlenem weißem Pfeffer, Petersilie ca. 30 min. marinieren.

Aus dem geputzten und grob gewürfelten Wurzelwerk (Möhren, Sellerie, Zwiebel, Lauch, Petersilienstile) mit ca. einem Liter Wasser, Salz, Lorbeer, Piment, eine Gemüsebrühe kochen. Falls vom filetieren des Fisches Haut, Mittelgräten, Flossen oder ähnliche Abschnitte vorhanden sind, können diese in der Brühe mitgekocht werden.

Mit einem Schaumlöffel das gekochte Gemüse aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen. Die Fischkarkassen werden nicht mehr benötigt. Mit dem Essig und Weißwein die hergestellte Gemüsebrühe säuern und darin die einzelnen Fischarten entsprechend der unterschiedlichen Garzeiten zwischen 3 und 7 Minuten bei max. 90 °C gar ziehen lassen. Dann die Fischwürfel (solange es noch Würfel sind) wieder rausnehmen, zur Seite stellen, das gekochte Gemüse wieder zurück in die Brühe geben, mit Lauchzwiebeln und frischen Kräutern - im Frühjahr können es auch mal 3-4 Blätter Bärlauch sein - kurz aufwallen lassen. Mit einem Mixstab jetzt das gekochte Gemüse und eventuell zerfallene Fischstücke in der Brühe pürieren und anschließend alles durch ein Sieb streichen, mit dem Fischfond aus dem Glas verlängern und nochmals aufkochen lassen. In einer Tasse ein Eigelb mit 100ml Sahne verquirlen und damit die Suppe legieren, dass heißt, wenn die Suppe nicht mehr kocht langsam unterrühren und somit dem Ganzen einen seidigen Glanz und eine goldige Farbe verleihen.

Jetzt können die Fischstücke und eventuell die andere Meeresfrüchte zurück in die Suppe, die nun, wenn alles wieder warm ist, servierfertig ist. Bitte das Ganze nicht mehr aufkochen lassen, da sonst das Eigelb gerinnen würde. Zur Garnierung gab ich einen Kleks geschlagene ungesüßte Sahne, einige Raspel Zitronenschale und Frühlingszwiebelringe auf den Teller aber - wie bereits erwähnt - alles was gefällt ist erlaubt.

von Olangg

Guten Appetit wünscht langguth-net.de