



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Fischsuppe

Zutaten:

zu gleichen Teilen: insgesamt ca. 1 kg. Brutto:

Seezunge, Seeteufel, Steinbeißer, Knurrhahn, Meeräsche,	
Wolfsbarsch und Rotbarbe	1 Hummer und Miesmuscheln
1 Baguette	1 kleine Ingwerwurzel
1 Fenchel	1 Lauch
1 kleine Sellerieknolle	1 frisches Lorbeerblatt
1 in Streifen geschnittene Zwiebel	2 Knoblauchzehen
je 1 Stängel Thymian, Dill	die Zesten einer halben unbehandelten Zitrone
0,1 l Olivenöl	1/4 l Weißwein
50 g Butter	½ TL Safranfäden
2 gehäutete, entkernte und in grobe Würfel geschnittene Tomaten	
etwas Pernod, Pfeffer und Salz nach Belieben	

**für 4
Personen**

Zubereitung:

Die frischen Fische ausnehmen und schuppen, den Fischköpfen die Kiemen und Augen entfernen und wässern. Aus den Karkassen (Köpfe und Abschnitte einen Fischfond bereiten.)

Die Zwiebeln, Ingwer, Miesmuscheln und das Gemüse in Streifen mit etwas Olivenöl und 1/4 l. Weisswein mit geschlossenem Deckel dünsten, bis die Muscheln sich öffnen. Anschließend die Schalen von dem Muschelfleisch entfernen. Derweil den Hummer in kochendem Wasser töten, herausnehmen, abschrecken, den Schwanz und die Scheren ausbrechen und in Scheiben schneiden und ebenfalls zur Suppe geben. Das Baguette in Scheiben schneiden, mit einer fein gehackten Knoblauchzehe bestreichen mit Olivenöl beträufeln und im Ofen rösten. Die in Würfel geschnittenen Fischfilets auf das Gemüse und Hummer - Muschelfleisch legen, den restlichen gewürfelten Knoblauch, die Tomaten, Kräuter, Zitronenzesten und Gewürze zugeben. Kräftig salzen und pfeffern. Zum Schluss mit dem Fischfond auffüllen und bei größter Hitze zum Kochen bringen. Nach knapp 6 Min. sollten Fische Hummer und Muscheln gar, ihr Fleisch aber noch glasig sein. Fische und Hummer - Muschelfleisch herausheben und zum Servieren in einen vorgewärmten Suppenteller oder Terrine geben. Die Suppe aromatisieren, abschmecken und den Rest Butter einrühren. Anschließend auf den Fisch Aufgießen und die Weißbrotscheiben dazu reichen. *Guten Appetit wünscht hierbei Jürgen Spittler!*