

## Fisch-Suppe mit Garnelen

### Für 2 Personen

100 g Rotbarsch	100 g Lachs	100 g Seehecht
100 g Schellfisch	5 Garnelen, groß, mit Schale	2 Stangen Sellerie
400 g Tomaten, geschält	1 Zwiebel	2 Zehen Knoblauch
375 ml Weißwein, trocken	3 EL Olivenöl	0,5 Bund Petersilie, glatt
0,5 TL Pfefferkörner	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Fisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Ganze leicht mit Salz bestreuen und kaltstellen. Den Sellerie schälen und in zentimetergroße Scheiben schneiden. Das zarte Grün für später aufbewahren. Die Zwiebel abziehen und grob hacken. Den Knoblauch ebenfalls abziehen und fein schneiden. Den Knoblauch zusammen mit den Pfefferkörnern mörsern und einen Esslöffel Olivenöl unterrühren. Die Tomaten aus der Dose abtropfen lassen, klein schneiden und den Saft auffangen. In einem Topf das übrige Olivenöl erhitzen, die Zwiebelwürfel und die Selleriescheiben kurz darin andünsten, dann die Tomaten unterrühren, den Weißwein angießen und kräftig aufkochen lassen. Nach und nach den Tomatensaft angießen und fünf Minuten köcheln lassen. Die Fischstücke in den Topf geben, zudecken und zehn Minuten garen lassen. Die Garnelen währenddessen längs halbieren, von der Schale und dem Darm befreien und das Fleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend mit in die Fischsuppe geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Suppe in tiefe Teller geben, mit dem Selleriegrün und der Petersilie garnieren.

Gina Hartmann am 17. November 2009