

Bouillon von Edelfischen mit Safran

Für 2 Personen

300 g Edelfisch, gemischt	2 Garnelen, küchenfertig	1 Möhre
1 Zwiebel	1 Fenchelknolle	2 Scheiben Bauernbrot
1 Stange Sellerie	1 Stange Porree	2 Zehen Knoblauch
1 EL Olivenöl	750 ml Hühnerfond	1 Sternanis
Safran-Fäden	Cayennepfeffer	Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen. Die Möhre und den Sellerie halbieren und schälen. Porree und Fenchel von Blättern befreien und ebenfalls halbieren. Das gesamte Gemüse in kleine Stifte schneiden, die Zwiebel und eine halbe Knoblauchzehe klein hacken und das Ganze in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Anschließend mit dem Hühnerfond ablöschen, Sternanis, etwas Salz und Safran zugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Das Fischfilet waschen, trocken tupfen, entgräten und würfeln. Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, schälen und entdarmen. Die Fischwürfel und die Garnelen in die Suppe geben und weitere fünf Minuten mitgaren. Abschließend mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Das Brot im Backofen rösten und mit der übrigen Knoblauchzehe abreiben. Die Suppe auf Tellern anrichten und mit dem Brot servieren.

Frederik Schlemmer am 05. Januar 2010