

Polynesische Fisch-Suppe mit Knoblauch-Baguette

Für 2 Personen

200 g Lachs	200 g Barsch	3 Jacobsmuscheln
1 Baguette	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
250 g Tomaten	150 ml trockener Weißwein	1 Bund Schnittlauch
1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Basilikum	1 Bund Dill
1 Bund Zitronenmelisse	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Den Fisch und die Meeresfrüchte waschen, trockentupfen, würfeln und für ungefähr zehn Minuten im Weißwein einlegen. Die Petersilie, die Zitronenmelisse und den Basilikum zupfen und fein hacken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden, die Dillspitzen abzupfen und klein schneiden. Zwei Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Die Tomaten aus der Dose zugeben und etwa zwanzig Minuten köcheln lassen. Den eingelegten Fisch zusammen mit dem Wein in den Topf geben, mit Pfeffer und Salz würzen und etwa drei Minuten lang leicht köcheln lassen. Eine Knoblauchzehe abziehen und zusammen mit den übrigen Gewürzen in den Topf geben. Das Ganze nochmal für circa zwei Minuten kochen lassen. Das Baguette in Scheiben schneiden, die zweite Knoblauchzehe abziehen und das Brot damit einreiben. Die Suppe auf Tellern anrichten und mit dem Baguette servieren.

Wolfgang Losacker am 27. September 2010