

Mexikanische Fisch-Suppe mit Nachos

Für zwei Personen

100 g Rotbarschfilet	100 g Alaska Seelachsfilet	100 g Steinbeißerfilet
2 Maismehlfladen	250 g Tomaten	250 g geschälte Dosentomaten
1 Möhre	1 Porreestange	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	500 ml Fischfond	250 ml trockener Weißwein
1 kleine Chilischote	1 Prise Zucker	1 Sternanis
0,5 Bund glatte Petersilie	Olivenöl	Öl
schwarzer Pfeffer	Salz	

Die Tomaten vierteln und den Strunk entfernen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Die Tomaten dazugeben und zerkochen lassen. Nun die Dosentomaten einrühren und weiterhin köcheln lassen. Anschließend das Ganze durch ein Sieb passieren. Den Wein und etwas Fischfond angießen und zum Kochen bringen, bis die Suppe etwas reduziert ist. Das Ganze kräftig mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Chili und den Sternanis dazugeben. Die Möhre und die Lauchstange zu Julienne schneiden. Den Fisch waschen und in löffelgerechte Stücke teilen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Julienne in die Brühe geben und einige Minuten garen lassen. Anschließend die Fischstücke einlegen und ziehen lassen. Einen Topf mit Öl erhitzen und die Maismehlfladen darin frittieren. Anschließend die Fladen herausnehmen, auf einem Küchentuch abtropfen lassen und in kleine Stücke brechen. Die Mexikanische Fischsuppe auf Tellern verteilen und mit der Petersilie und den Nachos garnieren.

Nadine Kolten am 24. Januar 2011