

Livornesische Fisch-Suppe

Für 2 Personen

100 g Kabeljaufilet	100 g Drachenkopf (Meersau)	100 g Seehecht
100 g Sepia/Tintenfisch	100 g Garnelen	100 g Venusmuscheln
100 g Miesmuscheln	4 Scheiben Weißbrot	250 g geschälte Tomaten
6 EL Olivenöl	2 Zwiebeln	5 Knoblauchzehen
1 Bund glatte Petersilie	2 Peperoncino	70 ml trockener Weißwein
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Zwiebel und drei Knoblauchzehen abziehen, würfeln und in Olivenöl anbraten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen, die Tomaten und den Peperoncino dazugeben und das Ganze köcheln lassen. Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, vom Panzer, aber nicht vom Kopf befreien, waschen und trockentupfen. Die Fische waschen, trockentupfen und sobald der Wein verkocht ist, den Fisch nach und nach, je nach Kochzeit, dazugeben, wobei mit dem Tintenfisch begonnen und mit den Garnelen abgeschlossen wird. Währenddessen die Muscheln in eine Pfanne geben und bei großer Hitze öffnen lassen. Die Petersilienblätter abzupfen und klein schneiden. Sobald alle Fische in der Suppe garen, die Suppe insgesamt noch etwa zehn Minuten köcheln lassen und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. Das Brot mit etwas Olivenöl einstreichen und in einer Pfanne rösten. Das Brot dann mit den übrigen Knoblauchzehen einreiben. Anschließend zum Teil das Muschelfleisch lösen und das Muschelfleisch und ein wenig ganze Muscheln zur Suppe geben. Die Suppe auf dem Teller anrichten und mit einer Scheibe Brot am Rand dekorieren.

Alexandra Alemanno am 12. Dezember 2011