

# Italienische Fisch-Suppe

## Für zwei Personen

2 Sardellenfilets	2 Rotbarbenfilets, à 100 g	2 Riesen-Garnelen
2 Kaisergranat	1 geräuchertes Forellenfilet	1 Knollensellerie
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
1 Fenchel	1/2 Bund Thymian	1/2 Bund Basilikum
125 ml trockener Weißwein	250 ml Fischfond	Meersalz, Olivenöl
Zucker	schwarzer Pfeffer, Salz	

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Sardellen- und Rotbarbenfilets waschen, trocken tupfen, in grobe Stücke schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Mit dem Salz und dem Pfeffer würzen und für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Das geräucherte Forellenfilet zunächst bei Seite legen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen und beides darin glasig anschwitzen. Den Sellerie und den Fenchel schälen, ebenfalls klein hacken und ebenfalls im Topf mit anschwitzen. Dann das Ganze mit dem Weißwein ablöschen. Einen Topf mit Fischfond erhitzen. Die Riesen-Garnelen und die Kaisergranaten der Länge nach aufschneiden, von Kopf Schale und Darm befreien, waschen und trocken tupfen. Die Fischfilets, die Garnelenschwänze und den Kaisergranat in den kochenden Fischfond geben und alles zusammen circa 10 Minuten kochen lassen. Die angeschwitzten Gemüse mit dem Weißwein vorsichtig unter die Fischsuppe rühren. Das geräucherte Forellenfilet klein schneiden und in der Suppe mitziehen lassen. Die Fischsuppe abschließend mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Basilikum und den Thymian zupfen und fein hacken. Die Italienische Fischsuppe in tiefen Tellern anrichten, mit den Kräutern garnieren und servieren.

Leonhard Rösele am 19. Juni 2012