

Italienischer Fisch-Topf

Für zwei Personen

100 g Seelachs, ohne Haut	100 g Zander, ohne Haut	100 g Rotbarsch, ohne Haut
125 g Garnelen	1/2 Ciabatta	500 g Tomaten
1 kleine Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
1/2 TL Thymian	1 EL Petersilie	1 TL getr. Basilikum
1/2 TL getr. Rosmarin	100 ml Weißwein	100 ml Fischfond
1 TL gekörnte Brühe	250 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Die Tomaten kreuzweise einritzen und in eine Schüssel legen. Anschließend die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Nun die Haut der Tomaten abziehen und die Tomate abkühlen lassen. Die Garnelen von der Schale und dem Kopf befreien, längs aufschneiden und den Darm entfernen. Die Fischfilets und die Garnelen waschen und trocken tupfen. Anschließend die Fischfilets in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Fischfilets und die Garnelen mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und klein hacken. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und beides darin glasig dünsten. Nun die Filets und die Garnelen dazugeben und fünf Minuten weiter dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen. Nun einen Teelöffel Basilikum und einen Teelöffel Rosmarin hinzugeben. Den Fischfond zum Verdünnen dazugeben und die Masse zehn Minuten weiter kochen lassen. Das Ciabatta-Brot in Scheiben schneiden und einige Minuten im Ofen rösten. Eine Knoblauchzehe abziehen. Das Brot aus dem Ofen nehmen. Die Brotscheiben mit den restlichen Tomaten beschichten. Anschließend mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Ciabatta in einem tiefen Teller anrichten und servieren.

Carlo Marini am 25. September 2012