

Französische Fisch-Suppe

Für zwei Personen

300 g Seeteufelfilet, ohne Haut	200 g Meeresfrüchte	1 Baguette
200 g gestückelte Tomaten	1 Zwiebel	1 $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehen
500 ml Fischfond	150 ml trockener Weißwein	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
2,5 g Safran	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer	

Das Seeteufelfilet und die Meeresfrüchte waschen, abtupfen und klein schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit heißem Pflanzenöl glasig anschwitzen. Die Tomaten und den Safran hinzugeben, mit dem Fischfond und dem Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend kurz aufkochen lassen, den Fisch mit den Meeresfrüchten hinzugeben und für etwa zehn Minuten gar ziehen lassen. Die Petersilie klein schneiden. Die Suppe in einem tiefen Teller anrichten, mit der Petersilie und dem Baguette garnieren und servieren.

Gerold Geil am 05. November 2013