

Fisch-Orangen-Suppe mit Tomaten-Bruschetta

Für zwei Personen

Für die Suppe:

300 g Heilbuttfilet	100 g Möhren	1 Orange
125 g Crème double	750 ml Gemüsefond	1 EL Speisestärke
3 Stiele Kerbel	Salz	

Für das Tomaten-Bruschetta:

2 Scheiben trockenes Weißbrot	2 Tomaten	2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel	1 EL Olivenöl	1 TL Balsamico
2 Stiele Basilikumblätter	Salz, Pfeffer	

Für die Suppe das Fischfilet waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Orange mit einem Zestenreißer schälen. Anschließend die Orange halbieren und den Saft auspressen. Den Gemüsefond aufkochen, den Fisch und die Möhren in die Brühe geben und bei geschlossenem Deckel fünf Minuten bei schwacher Hitze kochen. Den Orangensaft, die Speisestärke und die Crème double verrühren und in die Suppe einrühren. Die Suppe kurz aufkochen lassen und mit Salz abschmecken. Den Kerbel klein schneiden und mit der Orangenschale in die Suppe geben. Für das Bruschetta das Weißbrot ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Den Knoblauch abziehen, eine Zehe halbieren und das Weißbrot damit einreiben. Die Zwiebel abziehen. Den Knoblauch und die Zwiebel klein hacken. Die Tomaten waschen, abtrocknen und halbieren. Die Kerne entfernen und die Tomate in Stücke schneiden. Die Tomaten, die Zwiebel und den Knoblauch mit dem Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten-Mischung auf den Brotscheiben verteilen und mit dem Balsamico beträufeln. Die Basilikumblätter abzupfen und auf dem Bruschetta verteilen. Die Suppe auf Suppentellern anrichten, das Bruschetta separat dazu anrichten und servieren.

Mario Broszio am 03. Februar 2015