

# Fisch-Suppe

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

2 Rotbarbenfilets, à 100 g	2 Kabeljaufilets, à 100 g	200 g Miesmuscheln
3 Jakobsmuscheln	3 Riesengarnelen	2 Fenchelknollen
1 Staudensellerie	1 Bund Frühlingszwiebeln	2 Karotten
10 g Tomatenmark	100 ml trockener Weißwein	100 ml Fischfond
10 ml Fischsauce	neutrales Öl	1 Chilischote
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Sellerie und die Karotten schälen, von den Enden befreien und klein schneiden. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Haut und den Enden befreien und ebenfalls klein schneiden. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und das Tomatenmark darin anschwitzen. Das Gemüse darin anbraten und das Ganze anschließend mit dem Weißwein ablöschen.

Die Riesengarnelen von Kopf, Schale und Darm befreien und das Fleisch bei Seite legen. Die Chili der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und klein schneiden. Anschließend den Fischfond, die Fischsauce, die Chili und die Garnelenkarkassen hinzugeben und einköcheln lassen.

Nach ca. zehn Minuten den Sud passieren. Die Fenchelknollen schälen, klein schneiden und in dem Sud kochen lassen.

Die Jakobsmuscheln und die Garnelen waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit etwas Öl kurz anbraten.

Die Miesmuscheln spülen und ebenfalls in dem Sud garziehen lassen. Die restlichen Fischfilets waschen, trocken tupfen, klein schneiden und ebenfalls in die Suppe geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Fischsuppe in tiefen Tellern anrichten, mit den Jakobsmuscheln und den Garnelen garnieren und servieren.

Ellen Hunt am 18. September 2015