

Fisch-Suppe mit Tomaten

Für 2 Personen

300 g Fischkarkassen	1 Fenchel	1 Stange Staudensellerie
1/2 Stange Lauch	1 Petersilienwurzel	Salz, Pfeffer
1 Schalotte	1 EL Olivenöl	1 Msp. Safran-Fäden
3 Tomaten	1/2 Bund Petersilie	1 Bund Salbei
300 g Fischfilet	100 ml Weißwein	

Die Fischkarkassen in reichlich Wasser wässern und gut durchspülen. Die Gräten mit 600 ml Wasser in großen Topf zum Kochen bringen und entstehenden Schaum abheben. Fenchel, Sellerie, Lauch und Petersilienwurzel putzen, in kleine Würfel schneiden und zur Seite stellen. Die Gemüseabfälle zu den Fischgräten geben und eine halbe Stunde kochen lassen. Salzen und pfeffern und dem Fond passieren. Die Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Passierten Fischfond, Safran und Fenchel, Sellerie und Petersilienwurzel zugeben und 10 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit Tomaten waschen und würfeln. Petersilie und Salbei waschen und trocken schütteln. Petersilie hacken, Salbei in feine Streifen schneiden. Das Fischfilet in Würfel schneiden. Nach zehn Minuten Kochen die Fischfilets und den Lauch zur Suppe geben und weitere 5 Minuten kochen. Zuletzt Tomaten, Kräuter und Wein zugeben, einmal aufkochen, die Suppe abschmecken und vom Herd ziehen.

Vincent Klink Donnerstag, 10. Juni 2010