

## Bunter Fischtopf mit Tomaten und Weißkraut

### Für 4 Personen:

400 g Fisch	300 g Weißkraut	5 EL Olivenöl
150 g Zwiebeln	3 Knoblauchzehen	200 g passierte Tomaten
200 ml Weißwein	200 ml Fischfond	100 ml Martini Extra Dry
5 EL Pernod	4 Lorbeerblätter	Schwarze Pfefferkörner
3 Wacholderbeeren	5 Gewürznelken	1 EL getrocknetes Basilikum
3 Msp. gemahlener Safran	1 EL getrockneter Estragon	Salz, Pfeffer
4 Scheiben Toastbrot		

Die Fischfilets waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. 3 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, in Würfel schneiden. Den Fisch kurz anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Anschließend Weißkraut, Zwiebeln mit Knoblauch anbraten, passierte Tomaten zugeben und mit Weißwein ablöschen. Fischfond, Martini und Pernod ebenfalls zum Eintopf geben.

Lorbeerblätter mit den Pfefferkörnern, Wacholder und Gewürznelken in ein Tee-Ei füllen, zur Suppe geben und diese 1 Stunde köcheln lassen. Dann das Tee-Ei herausnehmen und den Fischeintopf mit dem Basilikum, Safran, Estragon, Salz und Pfeffer würzen.

Das Toastbrot vierteln und mit etwas Olivenöl in der Pfanne kurz anrösten, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Den Fischeintopf in tiefen Tellern anrichten und mit dem Toastbrot servieren.

Christian Henze am 01. März 2019