

Fisch-Cappuccino Rumfort

Für zwei Personen

Für den Cappuccino:

Reste des Steinbutts	Garnelenschalen	2 Stangen Sellerie
100 g passierte Tomaten	2 kleine Schalotten	4 Zehen junger Knoblauch
100 ml Weißwein	50 ml franz. Wermut	1 L Fischfond
1 TL Fenchelsamen	1 TL geröstete Koriandersamen	2 EL Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Einlage:

1 Stange Staudensellerie	1 Zitrone	Butter
2-3 Zweige Estragon		

Für die Garnitur:

200 ml Milch

Für den Cappuccino:

Den Sellerie klein schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Sellerie, Schalotten, Knoblauch, Fenchelsamen und Koriander in einen Topf mit Olivenöl geben und ordentlich anschwitzen.

Mit Weißwein und Wermut ablöschen. Mit Fischfond auffüllen. Die Abschnitte und Häute sowie eventuelle Gräten des Steinbutts zusammen mit Garnelenschalen hinzugeben. Passierte Tomaten hinzugeben und alles einmal aufkochen lassen. Das entstandene Eiweiß an der Oberfläche des Suds abschöpfen. Mit Salz würzen. Sud 20 Minuten simmern lassen. Anschließend abpassieren. Zurück in den Topf geben und etwas reduzieren lassen. Suppe mixen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Einlage:

Sellerie putzen und fein schneiden. In einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen. Estragon abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zum Sellerie geben. Zitrone halbieren und Sellerie mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Für die Garnitur:

Milch aufschäumen. Suppe mit leicht aufgeschäumter Milch im Cappuccino-Style servieren.

Mario Kotaska am 26. August 2022