

Karpfen-Suppe

Für 6 Personen:

1 Karpfen (ca. 2 kg)	200 g Bacon-Speckwürfel	30 g getr. Suppengrün
350 g Ajvar (ungarisch)	2 70g-Dosen Tomatenmark	200 g Zwiebeln
200 g Schmand	100 g Butter	Zitrone, Salz, Pfeffer
Chili-Pfeffer		

Am Vortag:

Den Karpfen entschuppen und mit der Haut filetieren; dabei Gräten entfernen.

Hinweis:

Das Entfernen der Seiten-Gräten ist beim Karpfen praktisch unmöglich, da sie als Y-Gräten (also zwei-beinig) in der Haut verankert sind. Die Verankerung löst sich erst mit dem Garen. Wer unbedingt gräten-freie Karpfen-Stücke haben möchte, schneide den Seiten-Streifen, in dem sich die Seiten-Gräten befinden, durch Längsschnitte mit einem sehr scharfen Messer heraus.

Die Filets in ca. 4 cm große Stücke schneiden, mit Zitrone betreufeln und in den Kühlschrank stellen.

Aus den Fischresten (Gräten, Kopf) mit 2 l Wasser - besser ist Brühe - einen Fischsud bereiten; eine halbe Stunde vor dem Ende das Suppengrün hinzufügen; den Fischsud abseihen und kaltstellen.

Am Esstag:

Zwiebeln mit der Brotmaschine in dünne Ringe schneiden.

Die Speckwürfel braten bis das Fett ausgetreten ist; die Grieben vom Fett trennen und pürieren. In einen Topf die mit Salz und Pfeffer gewürzten Karpfenstücke mit den Zwiebelringen schichten. Ajvar, Tomatenmark und die pürierten Grieben im Fischsud verrühren, aufkochen lassen. Den Fischtopf mit dem Fischsud auffüllen, Butter hinzufügen; alles sehr langsam auf ca. 80°C erwärmen - fertig; gegebenenfalls mit Chili nachwürzen.

Beim Servieren vor dem Auffüllen den mit Schmand gefüllten Esslöffel auf den Teller legen.

Wer möchte: Croutons und Basilikum einstreuen.

NN am 17. April 2012