

# Fisch-Suppe

## Für 4-6 Personen:

1 kl. Stück Fenchel	1 Lauch	3 Stangen Sellerie
1 frische rote Chili	4 Knoblauchzehen	3-4 Tomaten
1 Bund frischer Thymian	440 g Weißfisch	1 kl. Glas Weißwein
400 g Garnelen, Muscheln	natives Olivenöl extra	

Fenchel, Lauch, Sellerie und Chili schneiden und fein hacken sowie den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Tomaten grob hacken, die Thymianblätter pflücken und den Fisch in Stücke schneiden.

Fenchel, Lauch, Sellerie, den größten Teil der Chili und den Knoblauch in Olivenöl bei mittlerer Hitze vorsichtig kochen, bis sie weich sind.

Fügen Sie 1 Liter Wasser und den Wein hinzu, bringen Sie es zum Kochen, dann reduzieren Sie die Hitze und köcheln Sie, bis das Gemüse gekocht ist.

Tomaten, Thymian und Fisch dazugeben. Wenn Fisch undurchsichtig wird, die Garnelen, Muscheln oder Muscheln hinzufügen und 2 Minuten köcheln lassen, bis die Garnelen gekocht und die Muscheln geöffnet sind.

Würzen und mit einem Spritzer nativem Olivenöl extra und einer Streuung frischer Chili servieren.

Jamie Oliver am 13. November 2021