

Krustentier-Bisque unter dem Strudelteig

Für 4 Personen

500 g Krustentier-Karkassen	4 EL Olivenöl	150 g Zwiebeln
50 g Staudensellerie	100 g Lauch	30 ml Cognac
70 ml weißer Portwein	70 ml trockener Wermut	200 ml Weißwein
4 Tomaten	50 g Tomatenmark	2 Lorbeerblätter
6 Pfefferkörner	2 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe
3 Korianderkörner	Salz, Pfeffer	1 l kräftiger Fischfond
200 ml Sahne	1 Fenchel	1 Orange
4 Gambas	400 g Steinbuttfilet	4 frische Austern
6 Kirschtomaten	2 Stiele Basilikum	ca. 200 g Strudelteig
80 g flüssige Butter	1 EL Sesam	

Die Krustentier-Karkassen waschen und klein schneiden. Zwiebeln und schälen und fein schneiden. Staudensellerie und Lauch putzen, waschen und klein schneiden. Die Karkassen in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anrösten, Zwiebel, Staudensellerie und Lauch zugeben, mitrösten, dann mit Cognac ablöschen. Portwein, Wermut und Weißwein zugeben und die Flüssigkeit nahezu komplett einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen, den Strunkansatz entfernen und die Tomaten klein schneiden. Zum Fondansatz Tomatenmark, Tomaten, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Thymianzweige, eine geschälte Knoblauchzehe, Korianderkörner, Salz und Pfeffer geben und mit Fischfond auffüllen. Alles aufkochen und etwas köcheln lassen. Zuletzt Sahne angießen und alles ca. 20 Minuten ziehen lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren und abschmecken. Fenchel putzen und in 2 cm lange und 1 cm breite Streifen schneiden. Diese in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Orange mit einem Messer so schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Dann die Fruchtfilets ausschneiden. Von den Gambas den Darm entfernen, dann in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Gambas kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Fischfilet in 4 gleichgroße Stücke schneiden, ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen und mit 1 EL Olivenöl kurz von beiden Seiten braten, dann aus der Pfanne nehmen. Die Austern aus der Schale nehmen und säubern. Kirschtomaten waschen und halbieren. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter in feine Streifen schneiden. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Gambas, Austern, Fischfilets, Kirschtomaten, Fenchel und Orangenfilets in hitzebeständigen Suppenschalen anrichten. Basilikum einstreuen. Mit dem kalten Krustentierfond aufgießen. Den Strudelteig ausrollen, so zurechtschneiden, dass die einzelnen Teigplatten rundum 1 cm über die Suppenschalen hinausstehen. Diese mit den Teigplatten verschließen und vorsichtig andrücken. Die Teigoberfläche mit flüssiger Butter bestreichen. Anschließend Sesam auf den Blätterteig streuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen, so dass die Teigoberfläche goldbraun ist und die Suppe heiß.

Jörg Sackmann am 30. Dezember 2014