



Leichte Fischsuppe mit a bisschen Curry

Zutaten:

Diverses Fischragout
(Zander, Forelle, Saibling, Garnellen etc.)
1 L Fischfond oder Geflügelfond
1 Zwiebel
1 Lauch
1 Stangensellerie
3 Karotten
0,3 L Rahm
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Curry mild
Butter zum Montieren

Zubereitung:

Die Fische filetieren und entgräten (oder bereits präpariert einkaufen). In mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebel und Wurzelgemüse schälen und ebenfalls klein schneiden. Aus dem Fisch und Gemüseresten einen Fond zubereiten.

Fischfond:

Generell werden alle Fonds kalt angesetzt. Das heißt Fischreste und Gemüse mit kaltem Wasser langsam zum kochen bringen. So gelangen alle Aromen in den Fond. Sobald der Fond aufkocht, zurückschalten und mit einer Schaumkelle die Trübstoffe / Schaum abschöpfen. Nach ca. 30 Minuten ist der Fond fertig und kann durch ein Haarsieb und einen Küchensieb abgeseiht (in der Fachsprache: passieren) werden.

Die Zwiebel kurz andünsten, das restliche Gemüse begeben mit dem Fischfond ablöschen und etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen. Jetzt den Fisch begeben das ganze 8-10 Minuten ziehen lassen (nicht kochen!). Nun alle Zutaten aus dem Topf nehmen und warmstellen. Rahm begeben und etwas einkochen lassen. Mit den Gewürzen gut abschmecken. Zum Schluss mit etwas Butter verfeinern. Fisch im Suppenteller anrichten, die Suppe mit einem Mixer aufschäumen und darüber gießen.

Tipp: Die grün bis gelben Blätter des Stangensellerie eignen sich hervorragend zum dekorieren und schmecken ausgezeichnet zu Fisch.