

Fischsuppe Meeresperle

Zutaten: Ca. 1500 g weißen festen Fisch
500 g Scampi
500 g weiße Muscheln
1/2 Sellerieknolle (nicht so groß)
Olivenöl
2 große Zwiebeln
4 Möhren
1 Chili
8 Knoblauchzehen
Pfeffer / grobes Meersalz/1 Lorbeerblatt
Kurkuma
2 rote Paprika
Saft einer Zitrone
250 ml Sahne
1 Bund Koriander und Petersilie

Zubereitung

Den Fisch und die Muscheln mit Salz und Lorbeerblatt in einem großen Topf kochen bis der Fisch gar ist . Der Fisch sollte gar sein aber noch bissfest . Kurz vor dem Garpunkt die Scampi dazugeben.

Den Fisch und die Meeresfrüchte aus dem Sud herausnehmen und beiseite stellen.

Den Fischsud auch beiseite stellen.

In einem anderen Topf die klein gehakten Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl dünsten bis sie glasig sind.

Jetzt die gewürfelten Möhren und Sellerie und die Chili dazugeben und etwa 10 Minuten schmoren, falls Flüssigkeit fehlt, einfach mit etwas Fischsud ablöschen; mit Kurkuma und Pfeffer würzen. Weiter köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Fisch von Haut und Gräten befreien und zum Gemüse geben, den restlichen Fischsud vorsichtig dazugeben. Und auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Die Paprika in Ringe schneiden und in die Suppe geben. Jetzt die Sahne dazu gießen, aufkochen lassen, mit Zitronensaft abschmecken eventuell etwas nachwürzen. Vor dem Servieren die Kräuter in die Suppe geben.