

Flämische Fisch-Suppe mit Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Suppe:

700 ml Fischfond	300 ml trockener Weißwein	250 ml Sahne
3 festk. Kartoffeln	1 Stange Lauch	1 Karotte
1 Stangensellerie	1 Schalotte	1 Zitrone, Saft und Abrieb
30 g Mehl	30 g Butter	4 EL Essig
2 Safranfäden	1 TL Senfkörner	Currypulver
$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Thymian	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
$\frac{1}{4}$ Bund Kerbel	1 Prise Zucker	Olivenöl
Salz	weißer Pfeffer	

Für die Einlage:

2 Seezungenfilets à 150 g	1 Lachsfilet à 150 g	1 Lengfischfilet Haut à 150 g
6 Miesmuscheln	20 g Nordseekrabben	

Für die Suppe:

Kartoffeln schälen, achteln und in einem Topf mit reichlich Salzwasser gar kochen.

Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Butter glasig dünsten. Schalotten mit Weißwein ablöschen, reduzieren lassen und Fischfond hinzugeben.

Sellerie putzen, schälen und in feine Julienne hobeln. Lauch und Karotten putzen, waschen, halbieren und ebenfalls in Julienne hobeln. Gemüse in einem Topf mit kochendem Wasser 2 Minuten blanchieren und in einer Schüssel mit Eiswasser abschrecken. In einem Sieb abtropfen lassen. In einem weiteren Topf Butter erhitzen, Mehl hinzufügen und Fischfond langsam unter die Mehlschwitze rühren. Sahne angießen und nicht mehr kochen lassen.

Schnittlauch, Petersilie und Thymian abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. Kerbel vom Stiel zupfen und grob hacken.

Senfkörner mit Essig in einem Mörser reiben, mit Öl und Zucker abschmecken und in die Suppe geben.

Fischsuppe mit Salz, Pfeffer, Safran und etwas Currypulver würzen. Zitrone waschen, halbieren und etwas Abrieb zur Suppe geben.

Für die Einlage:

Fischfilets waschen, trocken tupfen, in grobe Stücke schneiden und von jeder Seite mit Salz und Pfeffer würzen. Seezunge aufrollen, mit einem Zahnstocher fixieren und auf den Seiten würzen. Miesmuscheln in einem geschlossenen Topf 2 Minuten kochen und anschließend beiseite stellen. Fisch in der nicht mehr kochenden Suppe ca. 3 Minuten pochieren. Nordseekrabben kalt in die Suppe geben.

Fisch mit einer Schaumkelle auf vorgewärmte Teller geben. Miesmuscheln, Kartoffelspalten und Nordseekrabben auf dem Teller anrichten. Julienne Gemüse darüber anrichten. Zitronensaft und Zitronenabrieb zufügen und mit der Suppe servieren.

Annette Wieland am 09. Januar 2017