

Fisch Rezepte

Catfish Suppe

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Catfish, Fisch, Suppe

300 g	Catfishfilet	1	Teel. Salz
1 Bund	Suppengrün	1	Teel. Pfefferkörner
2	Zwiebeln	1	Lorbeerblatt
4	Essl. Öl	4	Hummerkrabben
500 g	Fischgräten	2	Tomaten
1/4 Liter	Wein	1/2 Bund	Schnittlauch
1 Liter	Wasser		

Suppengrün putzen, waschen, klein schneiden. Zwiebeln pellen und vierteln. Öl im großen Topf erhitzen und Gemüse andünsten.

Fischgräten waschen und zugeben. Alles mit Wein und Wasser ablöschen, Salz, Pfefferkörner und Lorbeerblatt zum Fischfond geben, kurz aufkochen und bei Mittelhitze 30 Min. köcheln. Den dabei entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen. Fond durch ein Sieb geben und wieder erwärmen. Hummerkrabben in der Brühe 5 Min. Garen, herausnehmen, Kopf und Schale entfernen und das Fleisch in Scheiben zerteilen. Catfishfilets waschen, trocken tupfen und in 2x2 cm große Würfel schneiden. Ebenfalls in der Brühe garen (ca. 5 Min.) und anschließend herausnehmen. Brühe durch ein Tuch seihen (damit sie klar wird) und erneut erwärmen.

Hummerkrabbenscheiben und Fischwürfel einlegen, außerdem die in Streifen zerteilten Tomaten. Mit Schnittlauchhalmen garnieren und heiß servieren.