Italienische Rezepte

Genüser Fischsuppe

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Suppe

ZUTATEN

3 Essl. Öl (evtl. mehr)	600 g	Kabeljau-Filet
3 Zwiebeln (evtl. mehr)		Pfeffer, Salz
1 Pack. (0,1 g) Safran, gemahlen	600 ml	Fischfond (oder Gemüse- - oder Hühner-Brühe)
3 Essl. Weißwein (oder Wasser) - (evtl. mehr)	1	Bund Basilikum
1 große Dose Tomaten		

Die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden und im Öl glasig dünsten. Den Safran mit dem Weißwein (oder Wasser) verrühren und hinzugeben. Die Zwiebeln auf den Boden einer hohen Auflaufform geben. Die Tomaten etwas zerkleinern und mit dem Saft darauf geben. Die Basilikumblätter abzupfen und die Hälfte darauf geben. Das Fischfilet in 2 cm große Würfel schneiden und auf den Tomaten verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und das restliche Basilikum darauf geben. Mit dem Fond auffüllen, so dass der Fisch gerade bedeckt ist. Nicht umrühren! Im auf 180-200 Grad vorgeheizten Ofen 45 Min. garen. Erst beim Servieren umrühren.