

Omas Rezeptesammlung

Großmuters Griechische Fischsuppe - Kakavia

Gattung: Dorade, Fisch, Kabeljau, Meerbrasse, Olive, Seelachs

1,50 kg	gemischter Meerfisch (z.B. -Stücke von Dorade, Kabeljau, Seelachs, oder -Meerbrasse),	1 3	Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Nelken,
2	Zwiebeln (Ringe),	1	Zitrone (Saft),
2	Knoblauchzehen,	1	Bund Petersilie,
6	Kartoffeln (Scheiben),		geröstete Bratscheiben,
4	Essl. Olivenöl,		Aioli (Knoblauchmayonnaise)

Im heißen Olivenöl die Zwiebeln glasig dünsten.

Kartoffelscheiben und 1 l Wasser dazugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
Fischstücke, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Nelken und Knoblauchzehen beifügen und ca. 30 Minuten köcheln bis der Fisch weich ist.

Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe mit Zitronensaft verfeinern.

Die Nelken, das Lorbeerblatt und die Knoblauchzehen herausnehmen.

Petersilie über die Suppe streuen.

Geröstete Bratscheiben mit Aioli bestreichen, in den Suppenteller legen und die heiße Fischsuppe darüber gießen.