

Curry-Fisch-Suppe mit Bruschetta

Für 2 Personen

500 g Fischfilets, gemischt	4 Tomaten	1 Karotte
1 Zwiebel	4 Zehen Knoblauch	1 Bund Basilikum
1 Stange Staudensellerie	1 kleine Zucchini	1 Prise Currypulver
4 Scheiben Bauernbrot	1 EL Butter	100 g Sahne
750 ml Gemüsefond	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebeln abziehen, Zucchini, Karotte und Sellerie schälen und in Scheiben schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse bei mittlerer Hitze wenige Minuten bissfest dünsten. Das Gemüsefond und die Sahne in einem Topf erhitzen. Das Currypulver und die Butter unterrühren. Anschließend mit dem Stabmixer aufschlagen. In einem Topf Salzwasser bis zum Siedepunkt erhitzen und nicht kochen lassen. Die Fischfiletstücke darin kurz ziehen lassen. Den Fisch mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und zum Gemüse geben. Etwas Olivenöl hinzugeben und mit einer Prise Pfeffer würzen. Für das Bruschetta die Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Das Basilikum zupfen, waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Den Knoblauch abziehen und durch eine Presse drücken. Die Tomaten zusammen mit dem Basilikum und dem Knoblauch mischen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze auf das Brot geben, mit etwas Olivenöl beträufeln und für kurze Zeit in den Ofen geben, bis das Brot knusprig ist. Die Suppe in einem tiefen Teller geben, die Fisch-Gemüse-Mischung hinzugeben und mit dem Bruschetta zusammen servieren.

Daniel Fischer am 27. September 2011