

Französische Fisch-Suppe mit Knoblauch-Brot

Für zwei Personen

Für die Fischsuppe:

1 Seeteufelfilet, à 200 g	1 Rotbarschfilet, à 200 g	1 Kabeljaufilet, à 200 g
4 Riesen-Garnelen	4 Jacobsmuscheln	1 Zitrone
2 Schalotten	2 Karotten	2 Zehen Knoblauch
1 Stange Lauch	2 mehligk. Kartoffeln	3 Tomaten
2 TL Zucker	0,5 g Safran	4 Zweige Basilikum
1 Zweig Thymian	1/2 Bund Schnittlauch	4 Zweige Dill
4 Zweige glatte Petersilie	4 Zweige Rosmarin	1 l Fischfond
125 ml trockener Weißwein	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Für das Knoblauchbrot:

½ Ciabatta	2 Zehen Knoblauch	100 ml Olivenöl
------------	-------------------	-----------------

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Suppe die Kartoffeln und Karotten schälen, die Schalotten abziehen und alles in kleine Würfel schneiden. Den Lauch waschen und in Ringe schneiden. Das Ganze in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Den Knoblauch abziehen, zwei der Zehen klein hacken und in den Topf geben. Mit Weißwein ablöschen und etwa eine Minute reduzieren lassen, dann den Fischfond hinzugeben. Mit dem Safran, dem Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken und die Suppe auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Einen zweiten Topf mit Wasser für die Tomaten aufsetzen. Diese im Wasser aufkochen lassen. Anschließend vom Herd nehmen, die Tomaten häuten, in Würfel schneiden und zu der Suppe dazugeben. Die Fischfilets von Gräten befreien und in gleich große Stücke zerteilen. Die Jacobsmuscheln vierteln. Die Garnelen von Schale, Kopf und Darm befreien. Den Saft aus der Zitrone pressen und zusammen mit etwas Salz und Pfeffer den Fisch würzen. Den Fisch und die Meeresfrüchte in die Suppe geben und den Topf gleich darauf vom Herd nehmen. Die Basilikum-, Dill- und Petersilienblätter abzupfen, die Rosmarin- und Thymianblätter vom Stil befreien und zusammen mit einigen Schnittlauchhalmen fein hacken. Die feingehackten Kräuter in die Suppe geben. Bei geschlossenem Deckel die Suppe fünf Minuten ziehen lassen. Die zwei restlichen Knoblauchzehen klein hacken, mit dem Olivenöl für das Brot vermengen und mit Salz abschmecken. Das Ciabatta in Scheiben schneiden, mit dem Knoblauch-Öl bestreichen und für zwei Minuten im Ofen rösten lassen. Die Französische Fischsuppe mit Knoblauchbrot auf Tellern anrichten und mit einem Rosmarinzweig garnieren.

Claudia Grossauer am 14. Juli 2014