

# Fisch-Suppe mit gratinierten Polenta-Törtchen

## Für zwei Personen

2 Riesen-Garnelen	1 Tintenfischtube	100 g Seezungenfilet
100 g Venusmuscheln	150 g Polenta	2 mehlig Kartoffeln
1 große Zwiebel	1 Knoblauchzehe	50 g Edamer
2 Zweige glatte Petersilie	1 EL Tomatenmark	300 ml Fischfond
50 ml Weißwein	Currypulver, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 230 Grad Grill-Funktion vorheizen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl erhitzen und beides glasig anbraten. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln dazugeben und das Ganze mit dem Fischfond und dem Weißwein aufgießen. Das Tomatenmark zugeben und mit Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken. Sobald die Kartoffeln weich sind, wird die Suppe püriert. Den Fisch und die Tintenfischtuben waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Die Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien. Die Muscheln säubern und mit dem Tintenfisch und dem Fisch in die Suppe geben. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Riesen-Garnelen anbraten und ebenfalls in die Suppe geben. Die Polenta in kochendes Wasser geben und einrühren. Anschließend in das Förmchen geben. Den Käse reiben, über die Polenta geben und kurz zum Gratinieren in den Ofen geben. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit der Petersilie bestreuen. Die Polenta aus dem Ofen nehmen, neben der Suppe anrichten und servieren.

Brigitte Geiger am 19. November 2012