

Irish Fish Chowder mit geröstetem Brot

Für zwei Personen

Für den Chowder:

200 g Lachsfilet	200 g Kabeljaufilet	100 g geräuch. weißer Fisch
2-3 Anchovis in Öl	2 Möhren	2 Stangensellerie
2 Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Zitrone, Saft, Abrieb
Butter	200 ml Sahne	3 TL Butterschmalz
500 ml Fischfond	Weißwein	2 Lorbeerblätter
3 Zweige Thymian	1-2 Zweige Petersilie	1-2 Zweige Dill
1-2 Zweige Schnittlauch	geräuch. Salz	weißer Pfeffer

Für das Brot:

2 Sch. Irish Soda bread gesalzene Butter

Für den Chowder:

Den Fisch in mundgerechte Stücke schneiden. Abtrocknen und mit etwas geräuchertem Salz würzen. Zur Seite stellen.

Haut des geräucherten Fisches anziehen und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Beiseitestellen.

In einem Topf Butter schmelzen, Anchovis dazugeben und schmelzen.

Zwiebel abziehen und klein schneiden. Möhren und Sellerie schälen bzw.

putzen und klein schneiden. Fischhaut, Zwiebel, Möhre und Staudensellerie dazugeben.

3-4 Minuten andünsten. Kartoffel schälen, klein schneiden und dazugeben.

Mit etwas Wein ablöschen und nach und nach Fischfond dazugeben.

Lorbeerblatt und Thymian dazugeben. 8-10 Minuten köcheln lassen.

Sahne angießen, dann nicht mehr kochen lassen. Für die letzten 4 Minuten den frischen Fisch dazugeben, danach den geräucherten Fisch.

Sanft unterrühren. Die Lorbeerblätter und den Thymian rausnehmen und den Chowder mit den frischen Kräutern, Zitronensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Brot:

Brot in einer Pfanne in Butter beidseitig rösten.

Julika Hudson am 01. Dezember 2025