

Fisch-Suppe mit Chapati

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 Steinbeißerfilet, à 200 g, ohne Haut	1 Kabeljaufilet, à 200 g	4 Garnelen
1 Karotte	1 rote Chilischote	1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	2 Limetten	100 g schnittf. Kokoscreme
250 ml Fischfond	4 EL Pflanzenöl	1 Zweig Koriander
1 Stück Ingwer	2 TL Kreuzkümmelsamen	TL 2 Koriandersamen
1 grüne Kardamomkapsel	1 TL Rohrzucker	1 Zimtstange
1 TL Kurkuma	Salz	Pfeffer
Für das Chapati:	150 g Mehl	ca. 100 ml Wasser
1 Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ TL Koriandersamen	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel
4 TL flüssiges Ghee	35 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer
Für die Garnitur:		
1 milde rote Peperoni	25 g Cashewnusskerne	1 Zweig frischer Koriander

Für die Suppe:

Die Chili der Länge nach aufschneiden. Karotte schälen, von Enden befreien und klein schneiden. Ingwer schälen und grob hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer, Knoblauch, Zwiebel und Karotte und ggf. etwas Wasser im Mixer zu einer glatten Paste verarbeiten.

Kreuzkümmel- und Koriandersamen mörsern und in einem großen Topf mit etwas Öl erwärmen. Kardamomkapsel und Zimtstange dazugeben und ca. 2 Minuten dünsten, bis die Mischung zu duften beginnt.

Chilipaste, Kurkuma und Zucker unterrühren und bei reduzierter Hitze 10 - 12 Minuten köcheln lassen. Fischfond und Kokoscreme zur Gewürzmischung geben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Limetten waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Limettensaft in die Suppe rühren und mit etwas Limettenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Fischfilets und Garnelen waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, in die Suppe geben und 4 Minuten ziehen lassen. Koriander abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und unterrühren.

Für das Chapati:

Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Mehl in einer Schüssel mit 30 ml Olivenöl, Koriandersamen, Kreuzkümmel, Muskat, Salz, Pfeffer und 50 ml Wasser verkneten. Nach und nach nochmal 50 ml Wasser zugeben, sodass ein glatter, fester, nicht klebriger Teig entsteht. Gut durchkneten und mindestens 10 Minuten in Folie ruhen lassen.

Teig vierteln und mit dem Nudelholz kleine, nicht zu dünne Fladen ausrollen. Fladen in einer gusseisernen Pfanne mit dem restlichen Öl von beiden Seiten etwas anbraten, dabei mehrfach wenden und ein wenig hin und her bewegen. Fladen mit flüssigem Ghee bestreichen.

Für die Garnitur:

Cashewnusskerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und abkühlen lassen.

Peperoni in kleine Ringe schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und mit den Nüssen und Peperoni über die Suppe streuen.

Das Gericht auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Dirk Schmidt am 21. Januar 2020