

Fisch-Suppe

Für 4 Personen

2 Karotten	1 Zucchini, klein	1 Stange Bleichsellerie
750 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne	0,5 Zehen Knoblauch
2 Stangen Zitronengras	1 Schote Vanille	1 Scheibe Ingwer
2 TL Curry, mild	20 g Butter	500 g Fischfilets
Chili	Salz	

Die Karotten schälen, von der Zucchini die Enden entfernen und mit dem gewaschenen Sellerie in dünne Scheiben schneiden. In Salzwasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Gemüsebrühe mit Knoblauch, geschältem Ingwer, Zitronengras, Mark der Vanilleschote und Curry in einem Topf erhitzen und ziehen lassen. Zitronengras wieder entfernen. Sahne und Butter hinzufügen und das Ganze mit dem Stabmixer schaumig schlagen und salzen. Fischfilets in mundgerechte Stücke schneiden, zwei bis drei Minuten in etwa 90 Grad heißem, mit Chili gewürztem Salzwasser blanchieren. Das blanchierte Gemüse und die Fischstücke in warme Tassen geben. Die Suppe darüber gießen.

Alfons Schuhbeck am 05. September 2008