



Robert Speth's Rezept:

Mediterrane Fischsuppe



Zutaten:

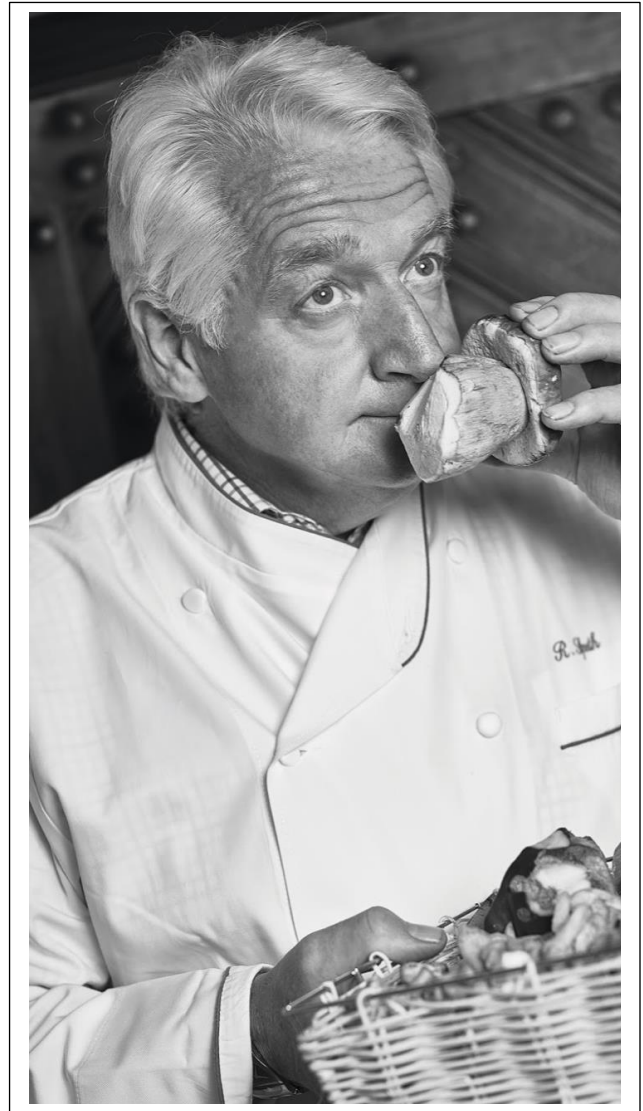
2 Stangen Lauch
4 Karotten
2 Fenchel
6 Tomaten
100 ml Olivenöl
4 Knoblauchzehen, fein geschnitten
1 Chilischote, fein geschnitten
1 Thymianzweig
2 Zwiebeln, in Würfel
3 Kartoffeln, in Würfel geschnitten
1 EL Tomatenmark
200 ml Weisswein
200 ml Noilly Prat
2 l Fischfond
1 Bund Blattpetersilie, fein geschnitten wenig Safran
Lorbeer
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Pernod
1 Orange, Schale

EINLAGE

4 Seeteufelmedaillons à 60 g
4 Seezungenfilet à 60 g
4 Wildfang-Crevetten oder Langoustinen
Muscheln, ausgebrochen, nach Belieben
Rochenflügel
4 Wolfsbarschfilets à 60 g

SAUCE ROUILLE

200 ml Sauerrahm
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
½ Zitrone, Saft
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
2 EL Tomatenketchup
Weissbrotscheiben, nach Belieben Knoblauch



Aus Lauch, Karotten und Fenchel Streifen schneiden, in Salzwasser blanchieren und zur Seite stellen. Die Gemüseabgänge zu Mirepoix schneiden. Die Tomaten abziehen, vierteln und entkernen.

Aus zwei Tomaten Concasse schneiden und zu den Gemüsestreifen geben.

Die restlichen Tomatenviertel zum Mirepoix geben.

In einem grossen Topf das Olivenöl erhitzen. Knoblauch, Chili, Thymian, Zwiebelwürfel, Kartoffelwürfel und Mirepoix zugeben und glasig dünsten. Tomatenmark hinzufügen und mit Weisswein und Noilly Prat ablöschen.

Mit dem Fischfond auffüllen, Blattpetersilie, Safranfäden und Lorbeer zugeben und alles ca. 30 Minuten köcheln lassen. Danach alles durch ein grosses Sieb passieren und gut ausdrücken.

Die Suppe aufkochen und mixen. Mit Salz, Pfeffer und Pernod abschmecken und mixen.

Die blanchierten Gemüestifte, Seeteufel- und Seezungenfilets, Crevetten, Muscheln und das Concasse in die Suppe geben und gar ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Rochenflügel- und Wolfsbarschfilets mit Olivenöl bestreichen und bei starker Oberhitze grillieren.

Die Fischsuppe in einem tiefen Teller anrichten und die gegrillten Filets darauf geben. Mit etwas Olivenöl beträufeln und wenig Orangenschale darüberreiben.

Für die Sauce Rouille alles zusammen verrühren und zur Fischsuppe servieren, zusammen mit gerösteten Weissbrotscheiben, die mit Knoblauch eingerieben wurden.

Tipp:

Crevetten und Langoustinen können durch Hummer ersetzt werden.

Anstelle der angegebenen Fischfilets können auch andere festfleischige Fische verwendet werden.

Falls Sie die Suppe als Hauptgericht servieren, reichen Sie noch gekochte Kartoffeln dazu.

Weitere Informationen zum Restaurant: www.chesery.ch

