

Edelfischsuppe

Kaltes Wasser aufstellen. Es soll ein heller Fond werden, daher nur das Weiße vom Lauch dazu nehmen. Etwas Weißwein und Pernod dazu. Eine Karotte in etwas dünnere Stücke schneiden, weil sich Geschmack ja schnell entwickeln soll.

Schalotten durchschneiden und Schale abziehen. Schale soll nicht dazu, sonst wird Farbe vielleicht schon wieder zu dunkel. In diesem Fall keinen Sellerie dazu, weil das dann geschmacklich schon wieder zu kräftig würde. Rückgrate, Gräten der Fische abwaschen und grob hacken. Köpfe und Schwänze nicht mitkochen.

Die Fischteile in die kochende Brühe geben. Kurz aufkochen lassen, dann nur noch leicht ziehen lassen.

Fischfond für Suppe nicht so auskochen wie bei Fleischfond, weil sonst alle Trübstoffe mit ausgelöst würden. Daher Gräten zunächst waschen, dann Zutaten in heißes Wasser geben und nur 20 Min. kochen, Jetzt ist der Fond noch hell und danach würden keine weiteren Geschmackstoffe mehr in den Fond gelangen. Also jetzt abgießen.

Für Fischsuppe Fischfond, Gemüfefond und Geflügelfond (die beiden letzten evtl. zukaufen, falls nicht sowieso vorhanden) verwenden. Im Verhältnis immer eigenen Fond (also unser Fischfond) 2/3 und die zugekauften Fonds 1/3.

Nicht gleich zu Beginn alles in Topf geben sondern nach dem Erhitzen erst mal probieren und dann je nach Geschmack den einen oder anderen noch dazugeben. Einige Garnelen in Suppenteller geben.

Für unsere Suppe verwenden wir dreierlei Fische: Wolfsbarsch, Viktoriaseebarsch, Lachsforelle.

Bei Fischsuppe niemals den Fisch in der Suppe garen. Etwas Fischfond in die Pfanne geben (nur bodenbedeckt), etwas Lauch und Karotte (grob zerkleinert) dazu. Filetstreifen nur von einer Seite in der warmen Pfanne ein wenig ziehen lassen (nicht wenden, nicht kochen). Fischfilets sortenweise nacheinander garen und jeweils anschließend gleich in die Suppenteller geben, Sorte für Sorte reihum getrennt. Fisch nicht würzen, er erhält seine Würzung durch den Fond, der in der Pfanne reduziert.

Gemüse aus der Pfanne nehmen, Butter dazu, ein klein wenig braune Butter dazugeben. Zucchini in ganz feine Streifen schneiden, zugeben, leicht anbräunen. Anschließend mittig in die Suppenteller geben.

Safranfäden in den Suppenfond geben, mit Salz abschmecken.

Ein Kräutersträußchen aus Salbei, Rosmarin, Thymian machen. Die heiße Suppe über das Sträußchen in den Suppenteller gießen. Mit einem Tröpfchen Pernod abrunden.