

Provenzalische Fischsuppe

VORBEREITUNGSZEIT: 20 Min.

GARZEIT: 30-40 Min.

Für vier Personen

Suppe:

500 g Dorsch oder Schellfisch
225 g große Krabben oder Scampis
1 große Zwiebel
2 Porree
1/2 l Dosentomaten
2 Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
1 kl. Stück Fenchel oder etwas
Petersilie
2 Prisen Safran
1 Streifen Apfelsinenschale
1/8 l Weißwein
30 g Butter
30 g Mehl
1/8 l Olivenöl
1 1/2 l Wasser
Salz, Pfeffer, Tomatenmark, Sahne

Sauce Rouille:

60 g gehackte rote Paprikaschoten
1 kl. Chilischote
3-4 Eßl. frische Brotwürfel
3 Knoblauchzehen
1 Eigelb
1/8 l Olivenöl
Salz und Pfeffer

Beilage:

Geriebener Parmesan und Croûtons

Zuerst die Suppe bereiten. Zwiebeln hacken. Porree säubern und schneiden. Beides im Öl dünsten (nicht braun werden lassen!), Knoblauch hineinpresse. Die Tomaten zugeben. Aufkochen und 5 Min. kochen lassen. Inzwischen den Fisch säubern und entgräten. Krabben und Scampis aus der Schale nehmen. Die Gewürze - Lorbeerblatt, Thymian, Fenchel und Apfelsinenschale - zusammenbinden. Wasser und Wein, die zu-



sammengebundenen Gewürze, Salz und Pfeffer, Safran, Fisch und Krabben im offenen Topf bei mäßiger Hitze 30-40 Min. kochen. Inzwischen die Sauce bereiten. Die Chilischoten säubern und entkernen. Die Hälfte der Kerne zurückbehalten. Soll die Sauce sehr scharf sein, verwendet man alle Kerne. Chilischote, Paprikaschote und Knoblauch hacken. Brotwürfel in Wasser tauchen und ausdrücken. Mit Paprika, Knoblauch, Chili, Eigelb und etwas Salz und Pfeffer in den Mixer geben und pürieren. Nach und nach das Öl zugeben, bis eine cremartige Masse entsteht. Zur Seite setzen. Wenn die Suppe fertig ist, die Gewürze entfernen und die Suppe in den Mixer geben. Pürieren. Abschmecken und

mit etwas Tomatenmark färben. In einen Topf gießen. Butter und Mehl verkneten, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Die Suppe zum Kochen bringen und die Butter-Mehlpaste langsam einrühren. Die Suppe muß eine cremige Konsistenz haben. Die Sahne einrühren. Mit Sauce Rouille, Parmesan und Croûtons servieren.