

Fischsuppe

Fischkarkassen und Fischköpfe mit kaltem Wasser aufsetzen und 4-8 Stunden ziehen lassen.

Danach vorsichtig passieren.

Lauch in 2cm lange Streifen schneiden; Karotten in Scheiben; Sellerie und Fenchelgemüse in dünne Streifen schneiden.

Alles zusammen in einem großen Topf in Olivenöl anschwitzen, aber nicht bräunen.

Gewürze erst nach dem Auffüllen mit dem Fischfond hinzugeben.

Gewürze: Fenchel, Zitronenschale, Safran, Dill, Estragon, Pfeffer, Salz, Kümmel, Petersilie, Oregano, Basilikum, Lorbeer, Rosmarin und Knoblauch hinzugeben; evtl. noch etwas Tomatenmark.

Als Einlage: Tomaten (nach dem auffüllen erst) Heilbutt, Muscheln, Tintenfisch, Rotbarben, Shrimps, Seezungen, Merlano

Aufkochen lassen, bis der Fisch gar ist.

Wenn die Suppe serviert wird, gibt man Aioli (Knoblauchmajonaise) dazu.

Mit einem Löffel wird das Aioli in die Tasse oben auf gegeben.

2