

Zuppa di Pesce

FISCHSUPPE

Das fertige Gericht enthält nicht soviel Flüssigkeit für die vorgeschriebene Anzahl von Personen wie eine normale Suppe; es ist eher ein Fischgericht in einer pikanten Sauce. Trotzdem wird es wie eine Suppe mit dem Löffel gegessen.

Für 6 bis 8 Personen

1 kg Fischköpfe, Gräten und Abfälle	1/8 TL Safranpulver oder zerriebene Safranfäden
3 Tassen Wasser	
1 Tasse trockener Weißwein	1 Tasse grobgehacktes frisches Tomatenfleisch (etwa 1 Pfund Tomaten, geschält, entkernt und leicht ausgedrückt)
2/3 Tasse Zwiebelringe	
2 Selleriestangen mit Blättern	3 EL feingehackte frische Petersilie
3 Petersiliensträußchen	1 TL feingehackter Knoblauch
1 Lorbeerblatt	1/2 TL getrocknetes, zerriebenes Oregano
1/4 TL getrockneter Thymian	1 TL Salz
1/2 Tasse Olivenöl	Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Je 1 kg von 3 verschiedenen Sorten weißer Fischfilets oder Fischkoteletts – wie Schellfisch, Kabeljau, Dorsch, Rotbarsch, Steinbeißer, Makrele, Heilbutt – in 5 cm große Stücke geschnitten	1 EL frisch geriebene Zitronenschale (von ungespritzten Zitronen)

In einem 4 bis 6 l fassenden Email- oder rostfreien Kessel werden die Fischköpfe, Gräten, Flossen usw. in Wasser und Wein getan und bei großer Hitze zum Kochen gebracht. Den Schaum jeweils abschöpfen. Zwiebeln, den oberen Teil des Stangenselleries, Petersiliensträußchen, Lorbeerblatt und Thymian hineingeben und den Sud wieder zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und unbedeckt 20 Minuten schwach kochen lassen. Den Sud durch ein feines Sieb in eine Schüssel oder einen Kochtopf gießen, wobei man mit einem Löffel auf die Fischbestandteile und Gemüse drückt, um allen Saft herauszupressen.

Das Olivenöl in einem schweren, 4 bis 5 l fassenden feuerfesten Geschirr erhitzen, bis sich ein leichter Rauch bildet. Die Fischstücke bei mäßiger Hitze nur 2 bis 3 Minuten lang auf jeder Seite bräunen. Die Kasserolle schräg halten und mit einem tiefen Schöpflöffel alles Öl bis auf 2 oder 3 EL entfernen. Den Safran in den Fischsud rühren und diesen mit den Tomaten, 1 EL gehackter Petersilie, Knoblauch, Oregano, Salz und einer Prise Pfeffer in die Kasserolle tun. Das Ganze bei mäßiger Hitze zum Sieden bringen, vorsichtig umrühren, die Hitze reduzieren, den Deckel darauflegen und 5 bis 8 Minuten kochen lassen, bzw. bis der Fisch gar ist und leicht zerfällt, wenn man ihn mit einer Gabel prüft. Das Gericht darf nicht zu lange gekocht werden. Abschmecken und, falls nötig, noch mehr salzen und pfeffern, dann die beiden restlichen Eßlöffel gehackte Petersilie und die geriebene Zitronenschale darüberstreuen. Die Suppe wird am besten aus der Kasserolle serviert.