

Flensburger Fisch-Suppe

Zutaten für 3 Personen:

- 500 g Fisch (Lachs, Seelachs, Knurrhahn)
- 200 g Miesmuscheln
- 100 g Nordseekrabben-Fleisch
- 1 Zitrone (der Saft)
- 1 Zwiebel
- 100 g Butterschmalz
- ½ Liter trockener Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- 100 g Karotten
- 100 g Sellerie
- 100 g Porree
- 100 g Lauchzwiebeln
- 100 g Petersilie
- Basilikum
- Anislikör
- Curry
- Salz
- Cayennepfeffer

Zubereitung:

Den Fisch waschen, von Haut und Gräten befreien, in ca. 1 cm große Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und zur Seite stellen. Die Reste nicht wegwerfen!

Die Zwiebeln fein würfeln und in Butterschmalz anschwitzen. Für den Fond diese mit der Hälfte des Weins ablöschen und mit dem Rest des Weins auffüllen. Ein Lorbeerblatt und die Fischreste hinzugeben, salzen und kurz kochen lassen. Den Fond durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen. Die Miesmuscheln in den Fond geben, kochen lassen, bis sie geöffnet sind und herausnehmen. Das Muschelfleisch auslösen und zu den Fischwürfeln zur Seite stellen.

In einem anderen Topf das fein geschnittene Gemüse in Butterschmalz anschmoren und mit etwas Weißwein ablöschen. Während das Gemüse schmort, Muschelfleisch und Fischstücke in den Fond geben und kurz köcheln lassen. Herausnehmen und an das Gemüse geben. Vorsichtig umrühren.

Den Fond nochmals durch ein sehr feines Sieb schütten und anschließend damit den Gemüse-Fisch-Muschel-Mix auffüllen. Die Suppe mit Curry, Cayennepfeffer, Basilikum und Anislikör abschmecken. Kurz aufkochen lassen, mit Krabbenfleisch anrichten und servieren.

Rezept: Ulli Brodersen

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 4. Juni 2016

Gast-Koch: Johann Lafer