Katalanische Fischsuppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen, Fisch, Spanien

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

1		Zwiebel
1-10		Knoblauchzehen
3	Essl.	Oel
5		Tomaten
1	Bund	Glatte Petersilie
800	ml	Fischfond (gibt's als gutes Fertigprodukt)
100	ml	Trockener Sherry
100	ml	Anisschnaps
1	Teel.	Salz (gestrichen) Pfeffer frisch aus der Muehle!
1		Lorbeerblatt
400	Gramm	Fischfilet (auch versch. Fischsteaks)
300	Gramm	Tintenfischringe (unpaniert Natuerlich! Oder man zerstueckelt Frischen Tintenfisch selbs
4		Garnelenschwaenze (vorgegart Und geschaelt)
100	Gramm	Shrimps

Anleitung:

Zwiebel und Knoblauchzehen schaelen und fein hacken. Tomaten hauten und wuerfeln (oder aus der Dose). Petersilie hacken.

Zwiebel und Knobi im Oel leicht glasig duensten, die Tomaten dazu und einige Minuten mitduensten. Die Petersilie auch dabeigeben (bischen

Für die Garnierung aufheben). Fischfond, Sherry und den Schnaps angiessen; die Gewuerze zugeben und alles so ca.10 - 15 Minuten leise köcheln lassen.

Fischfilet waehrendessen waschen, trockentupfen und in Mundgerechte Stücke schneiden. Tintenfischringe waschen und trockentupfen. Fischwuerfel und Tintenfischringe in einer Pfanne unter Ruehren 3 - 5 Minuten anbraten. Fischwuerfel, Tintenfischringe, Garnelenschwaenze und Shrimps in die Suppe geben, noch einige Minuten durchziehen lassen.

Vor dem Servieren noch die gehackte Petersilie darueberstreuen und dazu gibt es eine Stang Baguette.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.