

Soupe de Poisson (Provenzalische Fischsuppe)

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

800 g Fischfondpulver (Courte Bouillon)
800 g Fischfilet, in mundgerechten Stücken
Tomaten Püree
Orangen – und Zitronenzesten (wenig)
Thymian
Safranfäden
Gemüse (Fenchel, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch)
- Cherrytomaten, geschält (für Insider)
Lorbeer
1 dl Weisswein
Pastis
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Ca. 1.5 l Fischfond nach Anweisung herstellen. Gemüse und Kräuter im Öl leicht anziehen. Tomatenpüree, Safran, Lorbeer, Thymian und Zesten begeben. Mit dem Weisswein ablöschen, den Fischfond und den Pastis dazugeben, und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Pfanneninhalt in eine neue Pfanne absieben. Tomaten halbieren, und mit den Fischstücken dazugeben. Noch brauchbares Gemüse vom Fond auch dazu. 4 – 5 Minuten durchziehen lassen. Abschmecken.

Croutons / Käse:

Brotscheiben in Olivenöl auf beiden Seiten in einer Pfanne knusprig braten, den Käse raffeln.

Anrichten:

Suppe in vorgewärmten Tellern servieren.

Jeder gibt nach Gusto Croutons in die Suppe, darauf einen Klecks Rouille. Dann grosszügig geriebenen Käse über das Ganze. En Guete.