



Paprika-Fisch-Suppe

Schwarzenberg'sche Räucherforelle | Chinakohl | Kimchi | Bärlauchöl

Rezept für ca. 4-6 Personen

Olivenöl

3 Rote Zwiebeln grob geschnitten

5 Knoblauch grob geschnitten

15 frische Kirschtomaten halbiert

1 Stangensellerie grob geschnitten

3 roter Paprika grob geschnitten

1 Fenchel grob geschnitten

ca. 3 kg geröstete Fischkarkassen (Saibling, Forelle, Zander, etc.)

2 EL Tomatenmark

1 EL weißer Pfeffer

1 EL Koriandersaat

1 EL Fenchelsaat

1 EL Paprika Pulver süß

200 ml Nolly Prat

200 ml Welschriesling

2 kg Mutti Pomodori Pelati Schältomaten

3 l kaltes Wasser

Aromaten: 3 Zweige Basilikum, 3 Zweige Koriander & 3 Limettenblätter

Salz, Pfeffer, Tabasco, Zitronenschale- und saft je nach Geschmack

1. Das ganze Gemüse in einem hohen großen Topf in Olivenöl hellbraun anrösten
2. Das Tomatenmark und die Gewürze begeben und kurz mitrösten.
3. Mit 200 ml Welschriesling und 200 ml Nolly Prat ablöschen. Flüssigkeit vollständig einreduzieren lassen.
4. Auffüllen mit 2 kg Mutti Pomodori Pelati Schältomaten, die gerösteten Fischkarkassen und 3 l kaltem Wasser.
5. Die Fischsuppe ca. für 1-2 Stunden leicht wallend köcheln lassen, dabei immer wieder den aufsteigenden Schaum und Fett abschöpfen.
6. Wenn die Flüssigkeit um circa 1 Drittel reduziert ist, wird die Fischsuppe mit je 3 Zweige Basilikum, Koriander und 3 Limettenblätter aromatisiert.
7. Nach ca. 10 Minuten die Fischsuppe durch ein feines Passiertuch passieren. Die Flüssigkeit nach Geschmack noch einkochen und zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Tabasco, Zitronensaft und -schale würzig abschmecken.

Gericht fertig stellen:

1 Stück Räucherforelle (Schwarzenberg'sche Fischzucht), filetiert

1/2 Stück Chinakohl, fein geschnitten

4 El Kimchi fein gemixt

frischer Kerbel, Brunnenkresse und Erbsenkresse

Bärlauch-Öl

In einen tiefen Suppenteller 1 Teelöffel Kimchi-Paste länglich auf dem Boden verteilen, den geschnittenen Chinakohl darauf platzieren. Stücke von der filetierten Räucherforelle anlegen. Den Teller mit Kräutern und Bärlauch-Öl vollenden und am Tisch die heiße Fischsuppe eingießen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Daniel Leithner

Küchenchef, Hotel Gasthof Lercher