

Aufgetischt am Sonntag – Bludenz

Von Valentin Bargehr
Restaurant Rössle/Braz

Fischsuppe

Zutaten: (für ca. 4-8 Personen)

400 g Hummer- oder Flußkrebs-Karkassen, grob zerkleinert

Olivenöl

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Karotte

1 Stangensellerie

1 Fenchel

1 EL Tomatenmark

300 g Tomaten (Pelati)

je 6 cl Cognac, Portwein, Noilly Prat

¼ l trockener Weißwein

Thymian, Dill, Lorbeer, Rosmarin

Salz, Tabasco, Safranfäden

Schlagrahm

Einlage:

600 – 800 g Süß- & Salzwasserrische

Gemüstreifen, Tomatenwürfel, Dill,

Salz, Pfeffer, Butter, Olivenöl

Karkassen in Olivenöl langsam rösten, Zwiebel, Knoblauch, Gemüse, grob geschnitten dazu geben, zum Schluss Tomatenmark kurz mitrösten, mit Cognac, Portwein & Noilly Prat ablöschen, kurz einkochen, Tomaten (Pelati) dazugeben, mit Weißwein und Wasser aufgießen, Gewürze dazugeben, für ca. eine Stunde leicht köcheln lassen, Suppe durch ein Passiertuch abseihen, Safranfäden dazu geben, abschmecken, zum Schluss mit Schlagrahm aufmixen;

Portionierte Fische mit Salz & Pfeffer würzen, in Butter und Olivenöl kurz sautieren, Gemüstreifen, Tomatenwürfel, gehackten Dill dazugeben, mit Fischsuppe aufgießen und servieren.