

Thailändische Fischsuppe

Perfekt zu Chardonnay Albatros 2018, Weißburgunder Sails White 2012 sowie Chardonnay & Weißburgunder EX·QUI·SIT 2018



Zutaten für 3 Portionen

- Fisch & Meeresfrüchte: Dorade, Lachs ohne Haut, Jakobsmuscheln, Garnelen
- 1 x Glas Krustentierfond (falls vorhanden)
- Karkassen für 1 Liter Fischfond
- 2 x Knoblauch
- Ingwer Daumengroß
- Koriandersamen
- Zitronengras
- 2 Stück Kaffir Limettenblätter
- ½ roter Zwiebel
- Karotte und Lauch vom Suppengrün
- Sambal Oelek + Weißwein zum Ablöschen
- 150 ml Kokosmilch
- ½ Limette + ½ Zitrone
- Sesamöl + Olivenöl + Salz + schwarzer Pfeffer
- Baguette + Butter
- frischer Koriander zum Anrichten

Fischfond

Sesamöl im Topf erhitzen. Nun die Karkassen dazu geben und kurz anbraten. Das Ganze mit einem Schuss Weißwein ablöschen, mit Wasser aufgießen, salzen und pfeffern und ca. 2 Stunden köcheln lassen. Danach abseihen und sieben, sodass nur noch reine Flüssigkeit überbleibt.

Suppe

Knoblauch und Ingwer fein hacken. Nun in einem weiteren Topf Sesamöl erhitzen und Knoblauch, Ingwer und rote Zwiebel anschwitzen. Dann Koriandersamen und Zitronengras hinzufügen sowie Kaffir Limettenblätter. Nun Karotte, Lauch und Wurzelgemüse vom Suppengrün dazu geben – dabei ein wenig Karotten und Lauch fürs Anrichten übriglassen. Das Ganze mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Danach den selbstgemachten Fischfond sowie 1 Glas Krustentierfond dazu gießen und bei mittlerer Temperatur ca. 1 Stunde weiter kochen lassen. Danach alles nochmal abseihen und die Suppe mit Kokosmilch aufgießen. Mit Sambal Oelek, schwarzen Pfeffer, Salz sowie Zitronen- und Limettensaft abschmecken. Karotte und ein wenig Lauch noch in Streifen schneiden und diese 3–5 Minuten vor dem Anrichten in die Suppe geben.

Einlage

Olivenöl in Pfanne warm machen. Gleichzeitig Backrohr auf 60 Grad vorheizen und Teller reinstellen. Dorade, Lachs, Jakobsmuscheln und Garnele jeweils bis kurz vor ihrem idealen Garpunkt anbraten und danach auf dem Teller im Ofen warmhalten, bis die Fischsuppe angerichtet wird. Jetzt noch das Baguette in Scheiben schneiden und in Butter beidseitig anrösten. Fisch und Meerestiere aus dem Ofen nehmen, mit Suppe übergießen, darüber frisches Koriandergrün und Baguettescheibe beilegen.

- Guten Appetit und zum Wohl -