

Italienische Fischsuppe (Hauptgang)

Rezept für 6 Personen

8 EL Olivenöl

½ Bund Staudensellerie

3 St. mittelgroße Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

2 St. Fenchel

1g Safranfäden

500g frische Tomaten

2l Gemüsebrühe

1 schwarzes Cranberry-Baguette von der Bäckerei Steinleitner

Fisch nach Belieben und Geschmack (ohne Gräten)

Zubereitung:

- Zwiebeln, Fenchel, Staudensellerie in halbe cm. große Würfel schneiden.
- Von den Tomaten den Strunk rausschneiden und ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden.
- Olivenöl in einen Topf geben und erhitzen.
- Zwiebeln, Fenchel, Staudensellerie anschwitzen und Knoblauch pressen und dazugeben und mit anschwitzen.
- Anschließend Safran dazu geben und mit Gemüsebrühe aufgießen.
- Das Ganze 5 Minuten kochen lassen und anschließend die Tomaten dazu geben und 5 Minuten ziehen lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Je nach Geschmack und Belieben das grob geschnittene Fischfilet dazugeben und ziehen lassen, bis der Fisch durchgezogen ist.
- Baguette in Scheiben schneiden und in der Pfanne ohne Öl und Fett auf beiden Seiten anrösten und mit einer Knoblauchzehe einreiben.

Gutes Gelingen & guten Appetit wünscht Michael Reumann!