

●●● Fisch- / Muschelsuppe

Zutaten:

1 kg Greenshell oder andere Muscheln
500 g Fischfilet (z.B. Lachs + Viktoriabarsch) oder ganze Fische
1 Zwiebel, Suppengemüse mit Petersilienwurzel
2 Lorbeerblätter, 2 Nelken
Senfkörner
5 Wacholderbeeren
2 Peperoncino
2-4 Knoblauchzehen
300 ml Weißwein
2 -4 Tomaten
Oregano, Petersilie
Salz, Pfeffer
Olivenöl
Evtl. Fischbrühe aus dem Glas

Zubereitung:

Die Muscheln in kaltem Wasser waschen und in 1,5 l Wasser 5 Min. kochen. Danach den Sud auffangen, die Muscheln aus den Schalen lösen.

Die Hälfte des Sudes mit der Nelken-gespickten Zwiebel, Lorbeerblättern, Senfkörnern, Wacholderbeeren und den Peperoncino aufsetzen und 5-10 Min. köcheln lassen. (die ganzen Fische mitgaren).

Das Suppengemüse putzen und würfeln, in etwas Olivenöl anschmoren, mit Weißwein ablöschen. Den durchgeseihten durchgeseihten Sud dazugeben. Die Fischfilets würfeln und in der Suppe garziehen lassen. Die Tomaten häuten, würfeln und in die Suppe geben. Alles kräftig mit Salz, Pfeffer, Oregano, Petersilie würzen.

Dazu passt **Knoblauch-Käse-Baguette**:

Ein Baguette je einmal längs und quer halbieren. Die Baguette mit 1 EL Olivenöl beträufeln und im 180° warmen Ofen kurz backen. Herausnehmen, mit 1 gepellten Knoblauchzehe kräftig einreiben. 150 g Pecorino dünn darüber hobeln und im Backofen gratinieren, bis der Käse geschmolzen ist. Warm servieren.