

Pikante/scharfe Fischsuppe

Zutaten (für 2 Personen):

- 1 große Zwiebel, in Würfel geschnitten
 - 2-3 Knoblauchzehen, gehackt
 - 2 EL Olivenöl
 - 2 EL Tomatenmark scharf
 - etwas Wasser zum Ablöschen
 - 1 Dose passierte Tomaten oder Tomaten in Stücken
 - zirka 300 g Gemüse nach Belieben, in kleine Stücke geschnitten (z.B. Möhren, Staudensellerie, Fenchel, Porree)
 - 200 ml Fischfond
 - 200 ml Wasser
 - 100 ml Weißwein
 - 2 EL Petersilie, gehackt
 - 1-2 EL Streuwürze/Gemüsebrühe
 - 1-2 TL Salz
 - Chilipulver (z.B. Birdeyes), Menge nach Geschmack und Schmerzgrenze
 - Pfeffer
-
- zirka 400 g Fischfilet, in Würfel geschnitten, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft gewürzt

Zubereitung:

Die Zwiebeln in dem Olivenöl bei mittlerer Hitze goldgelb dünsten, Knoblauch hinzufügen und kurz mitdünsten. Das Tomatenmark unterrühren. Mit wenig Wasser ablöschen, bis eine cremige Masse entstanden ist.

Die passierten Tomaten, das kleingeschnittene Gemüse, den Fond, das Wasser, den Wein und die Gewürze hinzufügen. Alles aufkochen, dann bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 20-25 Minuten garen. Das Gemüse sollte noch Biß haben.

Suppe pikant/scharf abschmecken und nochmals aufkochen.

Das gewürzte Fischfilet hinzufügen und in zirka 5 Minuten bei kleiner Hitze gar ziehen lassen.

Dazu schmecken ein frisch gebackenes Knoblauchbaguette und trockener Weißwein.