

"Pescatore Suppe" mit Muscheln

Schritte: 12

Schwierigkeitsgrad: Schwer

Zutaten

4 Portionen

20 g	Butter	1	rote Zwiebel
100 g	Lauch	1	Chili
1	Möhre	9	Knoblauchzehen
1	große Kartoffel	1 L	Fischbrühe
2 EL	Tomatenmark	1/2 kg	Miesmuscheln
200 ml	Weißwein	1 TL	Pfeffer
1/2 TL	getrocknetes Bohnenkraut	2-4	Lorbeerblätter
100 ml	Öl	1 TL	Chilipaste
1 Stück	Tomaten	3	Eigelb

Zubereitung

"Pescatore Suppe" mit Muscheln

Für die selbstgemachte Aioli 6 gepresste Knoblauchzehen mit Eigelb in einer Schüssel verrühren.

Dann nach und nach während des Rührens Öl zugeben und zuletzt mit Chilipaste und Salz würzen, danach die Schüssel zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Um die Fischsuppe zuzubereiten, das Gemüse, bis auf die Chili, kleinschneiden und in einem Topf Butter und Öl erhitzen.

Anschließend eine halbe Zwiebel, Lauch, Chili, zwei halbierte Knoblauchzehen und Möhren in den Topf geben und für 2 - 3 Minuten lang bei mittlerer Hitze dünsten lassen.

Danach die Fischbrühe, Kartoffeln, Lorbeerblätter und Bohnenkraut hinzufügen und für 10 Minuten köcheln lassen.

Bevor Tomaten und Tomatenmark mit in den Topf gegeben werden, die Chili und Lorbeerblätter herausnehmen.

Die Suppe nun mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Minuten bei starker Hitze kochen.

Den Herd ausschalten und den in Würfel geschnittenen Fisch hinzugeben.

Für die Muscheln eine gepresste Knoblauchzehe und die restliche Zwiebel in Öl dünsten.

Die Muscheln hinzufügen und danach alles mit Wein ablöschen. Das Ganze 2 - 3 Minuten lang kochen.

Zuletzt die Muscheln in die Suppe geben und diese mit Aioli servieren.

"Pescatore Suppe" mit Muscheln

Stand 07.12.2020