



Südtiroler Fischsuppe mit frischen Kräutern

Zutaten:

4 Schalotten
60 g Fenchel
40 g Stangensellerie
20 g gelbe Karotten
Olivenöl
1 Knoblauch
4 cl. Pernod
3 cl. Nolly Prad
1 lt. Fischfond
1/2 lt. Geflügelfond
Frische Kräuter: Estragon, Dill,
Kerbel, Minze, Basilikum
Meersalz, Pfeffer, Zucker
Etwas Safranfäden

Einlage:

2 Forellenfilets
2 Saiblingfilets
12 Flusskrebse

Zubereitung:

Die Schalotten fein würfelig schneiden und mit den in Streifen geschnittenen Fenchel, Stangensellerie und gelben Karotten in etwas Olivenöl andünsten, ohne dass das Gemüse Farbe nimmt. Mit fein gehacktem Knoblauch würzen, mit Pernod und Nolly Prad ablöschen und mit Fisch- und Geflügelfond aufgießen. Das ganze 10 Minuten leicht köcheln lassen bis das Gemüse gar ist. Die Suppe mit Meersalz, Pfeffer und Safranfäden würzen und zum Schluss mit den frisch geschnittenen Kräutern vollenden.

Flusskrebse in gesalzenen Wasser 3 Minuten pochieren, kalt schocken, ausbrechen und in der Fischsuppe wärmen.

Die Forellen- und Saiblingfilets in Kaffelöffel große Stücke schneiden und in die Suppe einlegen, zugedeckt 3 Minuten durchziehen lassen. Im tiefen Teller anrichten und mit frischen Frühlingskräutern garnieren. Wenn Sie Ihren Gästen eine Fischsuppe mit mediterraner Note zubereiten wollen, garnieren Sie mit Venusmuscheln, Miesmuscheln und frischen Garnelen.

Rezept zur Verfügung gestellt von: Luis Haller, Küchenchef Hotel Castel Fragsburg, Meran