

Pikante Fischsuppe

Fisch-Gerichte » Fisch-Suppen

Zutaten (4 Personen)

- » 1 Zwiebel(n)
- » 2 Stangen Porree
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 300g Tomate(n)
- » 1 EL Olivenöl
- » 250ml Weißwein
- » 750ml Fischfond
- » 2 TL Tomatenmark
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Dose Safran
- » 500g Seeteufelfilet(s)
- » 250g Venusmuscheln
- » 200g Krabben

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Porree abbrausen, putzen und in feine Ringe schneiden. Knoblauchzehen abziehen, hacken. Tomaten überbrühen, häuten, entkernen, würfeln.

2. Olivenöl in einem beschichteten Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch sowie Porree darin dünsten. Tomaten, Weißwein, Fischfond und Tomatenmark zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Safran würzen. Ca. 15min köcheln lassen.

3. Seeteufelfilet abbrausen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke teilen. Venusmuscheln putzen, waschen, Krabben abbrausen. Fisch, Muscheln, Krabben zufügen, ca. 7min ziehen lassen.

angelegt am: 31.08.2004

Rezept-Nr: 1257

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke