

Kulmer's Fischsuppe



ZUBEREITUNG  SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○ ZEIT: 30 MIN. 

Knoblauch fein hacken, geschälten Ingwer fein reiben und das Zitronengras in feine Ringe schneiden. Alle Zutaten, bis auf den Schlagobers, in einen Topf geben aufkochen lassen und dann bei kleiner Flamme mind. 20 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe sollte einige Zeit köcheln, so dass die Gewürzmischung ihr Aroma entfalten kann und der Suppe ihren würzig interessanten Geschmack verleiht. Danach den Schlagobers und das Gemüse für die Fischeinlage beimengen und kurz weichkochen.

Vor dem Servieren die marinierten Fischstreifen in den Topf geben, kurz aufkochen lassen und anrichten. Mit frischem Koriander und Schnittlauch garnieren.

Für die Fischeinlage zB. Forellen- und Lachsforellenfilet in kleine Streifen schneiden mit Zitronen- und Limettensaft, Salz, frischem Koriander und geriebenen Ingwer marinieren. Separat Gemüse nach Belieben (Zucchini, Karotten, Fenchel, Lauch, etc.) in kleine Stücke schneiden.

ZUTATEN

1 l Fischfond

½ l Schlagobers

2 Knoblauchzehen

1 kleines Stück Ingwer

1 bis 2 Stangen
Zitronengras

etwas Green Currypaste

1/8l Weißwein

Saft von einer halben
Zitrone

Salz

1 TL Currypulver

****Fischeinlage****

1 Forellenfilet

1 Lachsforellenfilet

frisches Gemüse nach
Wahl

Zitronen- und
Limettensaft

Salz, Koriandergrün,
Ingwer

Auch Muscheln und
Garnelen eignen sich gut
als Fischeinlage.