

Gozatu!

Sopa de Pescado a la Donostiarra – baskische Fischsuppe

Vorbereitung: 35 Minuten · Zubereitung: 55 Minuten · Ergibt: 6 Portionen

Zutaten

- 1,5 l kräftiger ungesalzener Fischfond
- 300 g Seehecht- oder Seeteufelfilet, grätenfrei
- 250 g rohe Garnelen, geschält
- 400 g Venusmuscheln
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 1 Möhre
- 2 Knoblauchzehen
- 250 g passierte oder geriebene Tomaten
- 80 g geröstetes Weißbrot
- 80 ml Brandy
- 1 TL mildes geräuchertes Paprikapulver
- 5 EL Olivenöl Extra Virgen
- Salz und glatte Petersilie

Zubereitung



1. Fisch und Meeresfrüchte vorbereiten

Muscheln 30 Minuten in kaltes Salzwasser legen, danach gründlich abspülen. Fisch in mundgerechte Würfel schneiden. Garnelen trocken tupfen und alle Zutaten bereitstellen.



2. Gemüse weich dünsten

Zwiebel, Lauch, Möhre und Knoblauch klein schneiden. Im Olivenöl mit einer Prise Salz 12 bis 15 Minuten langsam weich dünsten, ohne das Gemüse dunkel zu rösten.



3. Tomate, Brot und Brandy zugeben

Tomate einrühren und 8 Minuten einkochen. Brot und Paprikapulver zufügen, Brandy angießen und 2 Minuten offen köcheln lassen, damit der Alkohol verdampft.



4. Suppe kochen und pürieren

Heißen Fischfond angießen und 25 Minuten sanft köcheln. Sehr fein pürieren und für eine besonders glatte Konsistenz durch ein Sieb streichen. Mit Salz abschmecken.



5. Einlage sanft garen

Suppe nur leicht simmern lassen. Muscheln zufügen und zugedeckt 3 Minuten garen. Fisch und Garnelen ergänzen und weitere 3 bis 4 Minuten ziehen lassen. Geschlossene Muscheln entsorgen.



6. Sofort servieren

Suppe vom Herd nehmen, eine Minute ruhen lassen und mit gehackter Petersilie bestreuen. Sehr heiß mit geröstetem Brot servieren.

Wichtige Tipps

- Fischfond nicht stundenlang kochen; 25 bis 35 Minuten genügen für einen klaren, nicht bitteren Geschmack.
- Paprikapulver nur kurz mitgaren und nicht rösten, sonst wird es bitter.
- Fisch und Garnelen erst ganz am Ende zugeben, damit sie saftig bleiben.
- Muscheln, die nach dem Garen geschlossen bleiben, nicht essen.

Dazu trinken

Ein trockener, zitrischer Getariako Txakolina passt zu Fisch, Muscheln und der tomatigen Würze.