

Gozatu!

Zurrukutuna – baskische Knoblauchsuppe mit Kabeljau

Vorbereitung: 20 Minuten · Zubereitung: 40 Minuten · Ergibt: 4 Portionen

Zutaten

- 250 g entsalzener Kabeljau, ohne Haut und Gräten
- 200 g altbackenes kräftiges Weißbrot oder Sopako
- 5 Knoblauchzehen
- 5 EL Olivenöl Extra Virgen
- 1 EL Fruchtfleisch von Choricero-Paprika
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1,2 l ungesalzener Fischfond oder Wasser
- 2 Eier
- Salz nur nach dem Abschmecken

Zubereitung



1. Zutaten vorbereiten

Brot in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kabeljau sorgfältig auf Gräten prüfen und in große Flocken teilen. Eier trennen. Fond erhitzen.



2. Knoblauch aromatisieren

Knoblauch schälen und im Olivenöl bei niedriger bis mittlerer Hitze 4 bis 5 Minuten hellgolden braten. Er darf nicht dunkel werden, sonst schmeckt die Suppe bitter. Knoblauch herausnehmen.



3. Brot rösten

Brötscheiben im Knoblauchöl von beiden Seiten leicht rösten. Anschließend mit dem Kochlöffel grob zerdrücken.



4. Suppe kochen

Paprikapulver und Choricero-Fruchtfleisch kurz einrühren, sofort den heißen Fond angießen und den Knoblauch zurückgeben. 20 Minuten sanft köcheln lassen; dabei das Brot weiter zerteilen, bis die Suppe sämig ist.



5. Kabeljau und Eiweiß garen

Kabeljau einlegen und nur 2 bis 3 Minuten sanft ziehen lassen. Eiweiß leicht verquirlen, in dünnem Strahl einlaufen lassen und behutsam rühren, bis es gerade gestockt ist.



6. Mit Eigelb vollenden

Topf vom Herd nehmen. Eigelbe verrühren und unter die nicht mehr kochende Suppe ziehen. Abschmecken, in vorgewärmte Schalen füllen und sofort servieren.

Wichtige Tipps

- Entsalzten Kabeljau trotzdem probieren; häufig ist zusätzliches Salz überflüssig.
- Paprikapulver nur sehr kurz im Öl bewegen und sofort ablöschen, damit es nicht verbrennt.
- Nach Zugabe des Eigelbs darf die Suppe nicht mehr kochen.
- Die Konsistenz soll dick und löffelbar sein, aber nicht wie Püree wirken. Bei Bedarf etwas heißen Fond ergänzen.

Dazu trinken

Ein trockener Txakoli bringt Frische zur kräftigen Knoblauch- und Kabeljaunote. Ebenso passend ist naturtrüber baskischer Cidre.