

Spanische Fischsuppe



Das Brot in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Mit dem Weisswein beträufeln und kurz einweichen lassen.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Oreganoblättchen von den Zweigen zupfen und ebenfalls hacken.

In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Oregano darin andünsten. Pelatitomaten und Bouillon (1) beifügen. Den Fisch in grobe Würfel schneiden, dazugeben und alles mit Salz sowie Pfeffer würzen. Zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 15 Minuten kochen lassen.

Inzwischen in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe die Mandeln leicht rösten, dann fein hacken. In einen hohen Becher geben. Die Knoblauchzehen schälen und ebenfalls hacken. Mit dem Safran und der Bouillon (2) zu den Mandeln geben. Mit dem Stabmixer zu einer feinen Paste pürieren.

Den Seeteufel in kleine Würfel schneiden. Das Weissbrot ebenfalls klein würfeln.

Das eingeweichte Brot sowie die Mandelpaste zur Fischsuppe geben und alles sehr fein pürieren. Nach Belieben durch ein Sieb passieren. Die Suppe wenn nötig mit etwas Bouillon verdünnen und nochmals 10 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Inzwischen in einer Bratpfanne $\frac{1}{2}$ des Olivenöls erhitzen und die Brotwürfelchen darin knusprig braun rösten. Herausnehmen.

In derselben Pfanne das restliche Olivenöl kräftig erhitzen. Die Fischwürfelchen mit Salz und Pfeffer würzen und im heissen Olivenöl nur gerade 1 Minute braten. In vorgewärmte tiefe Teller verteilen und die Suppe darüber anrichten. Mit den Brotwürfelchen sowie Oreganoblättchen garnieren.

ZUTATEN

Für 4–6 Personen

100 g Weissbrot
1 dl Weisswein
1 Zwiebel gross
0.5 Bund Oregano
2 Esslöffel Olivenöl
220 g Dosentomaten
1 Liter Gemüsebouillon (1)
200 g Fischfilets von Seehecht, Seelachs oder Dorsch; enthäutet gewogen
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
40 g Mandeln geschält, z.B. Stifte oder Kerne
2 Knoblauchzehen
1 Briefchen Safran
1 dl Gemüsebouillon (2)
Zum Fertigstellen:
300 g Seeteufel filetiert, ohne Haut, (siehe Einleitungstext)
100 g Weissbrot
4 Esslöffel Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Oregano einige Blättchen zum Garnieren