

HALÁSZLÉ

Pannonische Fischsuppe / 4pax

Fischfond:

Karkassen von einem Zander, Wels oder Hecht gut waschen

1 l Weißwein

2 l Wasser

½ Sellerie in Würfel geschnitten

3 Karotten in Würfel geschnitten

2 Schalotten geschnitten

Weißer Pfefferkörner, Lorbeer, Ingwer

Fischkarkassen mit allen Zutaten einmal kurz aufkochen, dann bei geringer Hitze 1 h ziehen lassen. Abseihen

Fischsuppe:

1,5 l Fischfond

100 g Ingwer frisch geschnitten

2 Schalotten geschnitten

2 Stk. rote Spitzpaprika würfelig geschnitten

4 Scheiben Mangalitzaspeck in Würfel geschnitten

1 EL Curry

1 EL Kurkuma

1 g pannonischer Safran

1 EL Tomatenmarmelade oder Ketchup

4 cl Pernod

Speck, Ingwer, Schalotten und Paprika anschwitzen dann den Safran dazugeben und langsam weiter rösten.

Zur Seite stellen.

Curry, Kurkuma und Tomatenmarmelade dazugeben.

Mit Fischfond aufgießen und langsam köcheln lassen.

Pernod begeben.

Alles aufmixen (Mixbecher) und abpassieren.

Einlage

200g Fischstücke (Hecht, Zander, Wels) klein schneiden

2 EL Fenchel klein geschnitten

4 Stk. getrocknete Paradeis julienne schneiden

2 EL. Belugalinsen vorgekocht

Die Einlage mit der Fischsuppe einmal aufkochen dann abpassieren und die Fischsuppe mit Butterflocken aufmontieren.

Die Einlage auf 4 Teller verteilen und die Suppe darüber gießen.