

Pommersche Fischsuppe

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg (mit Karkassen) Dorsch
- 2 Petersilienwurzeln
- 3 Möhren
- 2 Stangen Porree
- Sonnenblumenöl
- 6 Lorbeerblätter
- 1 TL Piment
- Weißwein
- Salz
- (Zitronen-) Pfeffer
- Chilipulver
- 1 Paprika
- 1 Bund Dill
- 1 EL Butter
- 1 Schuss Sahne

Den Dorsch ausnehmen und filetieren. Das Filet in mundgerechte Stücke schneiden und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. Die Karkassen waschen und zur Herstellung des Fonds verwenden. Alternativ den Fisch vom Händler vorbereiten lassen.

Petersilienwurzeln, Möhren und Porree klein schneiden. In einem großen Topf in Öl kurz anschwitzen. Lorbeerblätter und Piment dazugeben und mit reichlich Weißwein ablöschen. Etwas ziehen lassen, die Fischkarkassen dazugeben und mit Wasser aufgießen. 3 Stunden köcheln lassen. Dann den Fond in einen anderen Topf abgießen und mit Salz, Zitronen-Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

Das gekochte Gemüse und die Paprika in feine Streifen schneiden und in den Fond geben. Dill waschen, trocken tupfen, klein hacken und hinzufügen. Butter hineingeben und einmal aufkochen. Etwas Sahne hinzufügen.

Die Dorschfiletwürfel auf tiefe Teller verteilen. Den sehr heißen Fischfond über die rohen Würfel gießen und 1-2 Minuten ziehen lassen.

Sendung/Quelle: Rute raus, der Spaß beginnt!

Sendetermin: 07.10.2023

Koch/Köchin: Stephan Hackbarth

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen