

Franz Kulmer

Professional

Kulmer's Fischsuppe

Suppe

Fischgerichte



Zubereitung **Schwierigkeit:** ● ● ○ ○ ○ **Zeit: 30 min.**

Knoblauch fein hacken, geschälten Ingwer fein reiben und das Zitronengras in feine Ringe schneiden. Alle Zutaten, bis auf den Schlagobers, in einen Topf geben aufkochen lassen und dann bei kleiner Flamme mind. 20 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe sollte einige Zeit köcheln, so dass die Gewürzmischung ihr Aroma entfalten kann und der Suppe ihren würzig interessanten Geschmack verleiht. Danach den Schlagobers und das Gemüse für die Fischeinlage beimengen und kurz weichkochen.

Vor dem Servieren die marinierten Fischstreifen in den Topf geben, kurz aufkochen lassen und anrichten. Mit frischem Koriander und Schnittlauch garnieren.

Für die Fischeinlage zB. Forellen- und Lachsforellenfilet in kleine Streifen schneiden mit Zitronen- und Limettensaft, Salz, frischem Koriander und geriebenen Ingwer marinieren. Separat Gemüse nach Belieben (Zucchini, Karotten, Fenchel, Lauch, etc.) in kleine Stücke schneiden.

Zutaten

1 | Fischfond

1/2 | Schlagobers

2 Knoblauchzehen

1 kleines Stück Ingwer

1 bis 2 Stangen Zitronengras

etwas Green Currypaste

1/8l Weißwein

Saft von einer halben Zitrone

Salz

1 TL Currypulver

****Fischeinlage****

1 Forellenfilet

1 Lachsforellenfilet

frisches Gemüse nach Wahl

Zitronen- und Limettensaft

Salz, Koriandergrün, Ingwer

Auch Muscheln und Garnelen eignen sich gut als Fischeinlage.