



TILLMANN HAHNS FISCHSUPPE

Zutaten (für 4 Personen)

Tillmann Hahns Fischsuppe

600 g	Fischfilets (Flunder, Steinbutt, Hering, Forelle, Meeräsche)
1 kg	Fischkarkassen
500 g	Krustentierkarkassen
3 EL	Olivenöl
1	Fenchelknolle
1	Porree (Lauch)
2	Staudensellerie
1	Zwiebel
3 EL	Currypulver indisch
400 g	Tomatenconcassée oder Pelati aus der Dose
200 ml	Weißwein
100 ml	Noilly Prat
1 L	Fischfond
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
	frittierte Kräuter
200 g	feine Gemüsewürfel
100 g	dünn geschnittener roher Fenchel
	frisches Baguette
	Kräuteröl

Zubereitung:

1. Die Fischkarkassen von Kiemen, Blut und Schleim befreien, gut wässern und schließlich etwas klein hacken.
2. In Olivenöl die Krustentierschalen und Fischkarkassen anschwitzen und mit Curry stäuben, weiterschwitzen und würfelig geschnittenes Gemüse zugeben. Mit Tomaten ablöschen, Wein und Fond zugeben und aufkochen. Etwa 20 Minuten ziehen lassen und dann durch ein grobes Sieb (Durchschlag) oder „Flotte Lotte“ passieren. Dabei sollen ein Teil des Gemüses und die Fischeiweißreste von den Karkassen mit durchs Sieb gehen. Das gibt der Suppe ihren deftigen und kräftigen Charakter.
3. Nun die schönen Fischfilets würzen, in Olivenöl anbraten und auf Teller verteilen. Mit der Suppe angießen, etwas dünn geschnittenen frischen Fenchel in die Mitte geben, die angeschwitzten Gemüsewürfel und frittierten Kräuter darauf verteilen.
Dazu servieren wir eine längs geschnittene Baguettescheibe, die mit Kräuteröl bestrichen und getoastet wurde.