Nah&Frisch

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 l Fischfond
- ½ l 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.