

Mediterraner Fischsuppe für 10 Liter

Zutaten: 4 Liter Fischfond
2 kg Seelachsfilet
500 g Lachs
300 g Garnelen
500 g Karotten
500 g roten Paprika
500 g rote Zwiebeln
200 g Fenchel
200 g Staudensellerie
25 Cocktailtomaten
6 Knoblauchzehen
1 Tube Tomatenmark
1 Liter Weißwein
frische Basilikumblätter
Olivenöl
Oregano, Thymian, Salz, Pfeffer

Gemüse in feine Streifen schneiden

Zubereitung

In Olivenöl anschmoren, Tomatenmark dazugeben, mit Weißwein ablöschen, Köcheln bis Gemüse gar, mit Gewürzen abschmecken, Fisch zerkleinern und zum Nachgaren in die Suppe geben; evtl. nachwürzen

Cocktailtomaten in Olivenöl anbraten und zusammen mit Basilikumblättern in die Suppe geben.
Fertig