



**GORDON
RAMSAY**



GESCHMACK

PUUR



MEINE BESTEN REZEPTE



Rotbarbensuppe

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 l Fischfond (S. 14)
- 4 kleine Rotbarben (à ca. 125 g, filettiert, Köpfe und Gräten aufgehoben)
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 2 Prisen Safranfäden
- Etwas Olivenöl zum Sautieren
- 2 Schalotten (geschält, geschnitten)
- ½ Knollensellerie (geschält, grob geschnitten)
- 1 mittelgroße Fenchelknolle (grob geschnitten)
- 2 Knoblauchzehen (ungeschält)
- 100 g Tomaten (geschnitten)
- 1 TL Pernod
- Etwas Zitronensaft
- Meersalz und weißer Pfeffer (frisch gemahlen)

Zum Garnieren

- 1 Karotte (geschält, in feine Juliennestreifen geschnitten)
- 1 kleine Zucchini (in feine Juliennestreifen geschnitten)

Frische Rotbarbe wird immer beliebter – nicht nur wegen ihrer leuchtenden Farbe, sondern auch wegen ihres delikaten Geschmacks und der zarten Konsistenz des Fleisches. Aus Rotbarbe kann man eine tolle Suppe machen, und im Restaurant servieren wir sie mit kleinen Tortellini, die mit Fischleber gefüllt sind. Kaufen Sie ganze, ausgenommene und entschuppte Fische, und bitten Sie den Fischhändler darum, sie zu filettieren und die Köpfe und Gräten als Suppenbasis aufzuheben.

1 Den Fischfond bereithalten. Die Rotbarben unter kaltem Wasser abspülen (samt Köpfen und Gräten) und trocken tupfen. Restliche kleine Gräten mit einer Pinzette aus den Filets entfernen.

2 Die Filets mit dem Cayennepfeffer und dem Safran bestreuen, fest in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden an einem kühlen Ort (oder im Kühlschrank) ziehen lassen.

3 Die Fischköpfe und die Gräten in einem Topf im heißen Öl ca. 5 Minuten sautieren.

4 Das Gemüse hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln. Nun den Pernod hineingeben und alles so lange köcheln lassen, bis er verdunstet ist.

5 So viel Fischfond hinzufügen, dass der Topfinhalt vollständig bedeckt ist. Alles langsam aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und das Ganze ca. 30 Minuten köcheln.

6 Den Topfinhalt glatt pürieren. Erst durch ein feines Sieb, dann durch ein mit einem Baumwolltuch ausgeschlagenes Sieb gießen. Auf diese Weise erhält man eine schöne, klare Suppe.

7 Die Karotten- und Zucchinistreifen in kochendem Salzwasser blanchieren, dann abgießen und in eiskaltem Wasser abschrecken. Noch einmal abgießen und beiseite stellen.

8 Kurz vor dem Servieren die Rotbarbenfilets mit der Haut nach unten 2 Minuten in etwas Öl braten, dann rasch umdrehen und weitere 30 Sekunden braten.

9 Die Suppe noch einmal kurz aufkochen lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fischfilets auf Suppenteller verteilen und die heiße Suppe darübergeben. Mit den Karotten- und Zucchinistreifen garnieren und sofort servieren.



