

Fischsuppe Manaus



1500 g	verschiedene Fische und Fischfilets
1000g	Muscheln
3	Zwiebeln
8	Tomaten
2 Bund	glatte Petersilie
1/2l	Gemüsebrühe
1	Chilischote
1	salzig eingelegte Zitrone
1 EL	Ras el Hanout
200g	Sahne
150ml	Olivenöl
50ml	Essig
1/2L	Weißwein

Schwarzer Pfeffer und Salz zum abschmecken

Ausgenommenen Fisch und Filets im Salzwasser abwaschen und zur Seite legen.

Tomaten überbrühen und sofort in Eiswasser legen. Schale von den Tomaten entfernen. Zwiebel schälen und achteln. Petersilie zupfen und kleinhacken. Halbe Menge Tomaten, Zwiebeln, Petersilie und die Chilischote anbraten bis diese Farbe angenommen haben. Mit Weißwein ablöschen und die restlichen Zutaten dazugeben (Tomaten, Zwiebel, Petersilie, eingelegte Zitrone, Ras el Hanout, Gemüsebrühe und Olivenöl). Einmal aufkochen und bei geringer Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Muscheln extra kochen und Schale entfernen. Suppe mit Pfeffer und Salz abschmecken, die Fische und Filets zugeben. Erst die festkochenden Fischfilets. Essig zugeben und ziehen lassen. Zum Schluß Sahne unterrühren und servieren.

Wer Sepia oder Tintenfisch in der Fischsuppe möchte sollte diesen separat kochen. Sepia säubern und in Weißwein aufkochen. Vom Herd nehmen und im Sud abkühlen lassen. Noch einmal aufkochen und mit einem Spieß prüfen ob er zart ist. Danach zerteilen und in die Suppe geben.