

Fischsuppe

Die Würze bedingt in diesem Gericht die kulinarische Überraschung.

Zutaten für 4 Personen:

5 dl Fischfond	1 Spritzer Tabasco
3 dl trockener Weisswein	Salz
1 Lebkuchenguetzli (ohne Oblate)	400 g Fischfilet (z. B. Zanderfilet)
1 Portion Safran in 4 EL heissem Wasser aufgelöst	1/4 TL weisser Pfeffer
	1 Brötchen

Zubereitung:

Fischfond mit 2 dl Weisswein aufkochen. Brötchen und Lebkuchenguetzli in 1 dl Weisswein einweichen, im Mixer pürieren und in den Sud dazugeben. Den Sud durch ein sehr feines Sieb passieren, wieder auf das Feuer setzen und mit den Gewürzen Pfeffer, Ingwer, Tabasco und Safran abschmecken. Die Fischfilets waschen, würfeln, ganz leicht salzen und in dem Suppensud auf kleiner Stufe ca. 10–15 Minuten gar ziehen lassen.

Tipp:

Dazu passt Weissbrot. Im Mittelalter wurden die Gewürze in Mörsern frisch vor dem unmittelbaren Gebrauch erst gerieben. Das Mörsern brachte besonders intensive Geschmacksnoten und ist deshalb bei der authentischen Mittelalterküche unbedingt zu empfehlen.

