

Italienische chilischarfe "Frutti di Mare"

Zutaten (4 Personen)

250 g Lachsfilet, 250 g Fischfilet, 8 Riesengarnelen

500 g Muscheln, 1 Bund Suppengrün, 1 Chilischote

500 g Tomaten, 3 Knoblauchzehen, 250 ml Fischfond

250 ml Wein, 3 Zweig(e) Thymian, 1 Zitrone

3 EL Oliven, Petersilie, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Chilischote von den Kernen befreien und klein hacken. Suppengrün, Tomaten und Knoblauch würfeln. Alles in heißem Olivenöl anschwitzen und mit Fischfond und Weißwein aufkochen. Thymianzweige mit in den Topf geben. Fischfilets grob würfeln.

Die Garnelen schälen, entdarmen und mit den Fischstücken 5 Minuten lang in der leicht siedenden Suppe gar ziehen lassen. Miesmuscheln in wenig kochendem Weißwein garen, bis sie sich geöffnet haben. Abgießen und Muscheln auf den Eintopf setzen. Geschlossene Muscheln entsorgen. Pfeffern und salzen und mit Petersilie und Zitronenscheiben garnieren.