

## HALÁSZLÉ - Pannonische Fischsuppe

### **Fischfond:**

Karkassen von einem Zander, Wels oder Hecht gut waschen

1 l Weißwein

2 l Wasser

½ Sellerie in Würfel geschnitten

3 Karotten in Würfel geschnitten

2 Schalotten geschnitten

Weißer Pfefferkörner, Lorbeer, Ingwer

- Fischkarkassen mit allen Zutaten einmal kurz aufkochen, dann bei geringer Hitze 1 h ziehen lassen. Abseihen

### **Fischsuppe:**

1,5 l Fischfond

100 g Ingwer frisch geschnitten

2 Schalotten geschnitten

2 Stk. rote Spitzpaprika würfelig geschnitten

4 Scheiben Mangalitzaspeck in Würfel geschnitten

1 EL Curry

1 EL Kurkuma

1 g pannonischer Safran

1 EL Tomatenmarmelade oder Ketchup

4 cl Pernod

- Speck, Ingwer, Schalotten und Paprika anschwitzen dann den Safran dazugeben und langsam weiter rösten.
- Zur Seite stellen.
- Curry, Kurkuma und Tomatenmarmelade dazugeben.
- Mit Fischfond aufgießen und langsam köcheln lassen.
- Pernod begeben.
- Alles aufmixen (Mixbecher) und abpassieren.

### **Einlage**

200g Fischstücke (Hecht, Zander, Wels) klein schneiden

2 EL Fenchel klein geschnitten

4 Stk. getrocknete Paradeis julienne schneiden

2 EL. Belugalinsen vorgekocht

- Die Einlage mit der Fischsuppe einmal aufkochen dann abpassieren und die Fischsuppe mit Butterflocken aufmontieren.
- Die Einlage auf 4 Teller verteilen und die Suppe darüber gießen.



Mit großem Dank an Max Stiegl, @Ingo Pertramer

