



Fischsuppe mit Minze und Limette

Man nehme für 4 Portionen:

300 g Steinbeißerfilet
1-2 Limetten
100 g Möhren
100 g Porree
1 rote Peperoni
1 grüne Peperoni
6 EL Sonnenblumen- oder Maiskeimöl
½ EL Paprikapulver (edelsüß)
800 ml Fischfond
Salz
ein paar Stiele Minze

- Fischfilet in nicht zu kleine Würfel schneiden, salzen, mit 2 EL Limettensaft beträufeln und 30 Min. kühl stellen.
- Möhren putzen und zu Julienne schneiden
- Porree putzen, zu Julienne schneiden und waschen
- Chilischoten längs aufschneiden, evtl. entkernen und quer in feine Streifen schneiden
- Minzeblätter von den Stielen zupfen und in Streifen schneiden

Die Fischwürfel in 4 EL Öl von alle Seiten kurz braun anbraten, herausnehmen und abtropfen lassen. Das Gemüse samt Chilischoten in 2 EL Öl mit dem Paprikapulver anschwitzen, den Fond zugeben, salzen soweit erforderlich zen, und aufkochen. Fischwürfel und Minze zugeben und 3 Min. ziehen lassen. Mit Salz und dem restlichen Limettensaft abschmecken. Sehr heiß servieren.