

TOMATEN FISCHSUPPE MIT STEINBEIßER

TOMATEN FISCHSUPPE MIT STEINBEIßER

Ein Essen ohne jeden Schnickschnack, wie ein Kräutlein hier oder da, auf den Tisch zu bringen ist ja eigentlich keine Kunst. Wenn man dann davor sitzt steigt einem der Duft in die Nase und man bekommt sofort Appetit. Natürlich isst das Auge mit, aber wenn es verführerisch duftet macht es auch so Lust darauf davon zu probieren. Hier auf den Fotos ist das irgendwie schwierig - man sieht die Suppe und denkt sich: hmmm... irgendwie fehlt da was.

Da wir aber im Urlaub genau so ein unscheinbares Süsschen hatten und es wirklich super lecker war habe ich es darauf ankommen lassen. Ein guter Liter selbstgekochter Fischfond, ein Blech gebackene Tomaten und ein schönes Stück Steinbeißer. Das Ergebnis war ein tolles Süsschen - eine Tomaten Fischsuppe mit Steinbeißer!



Zutaten für 2 Personen:

1 Liter Fischfond

7 Tomaten

1 Zwiebel

300g Steinbeißer

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

1/2 Zitrone

Zubereitung:

Ich hatte den Fischfond eingefroren und gebe den Eisblock direkt in den Topf. Leicht erwärmen und langsam schmelzen lassen.

Die Tomaten halbieren und die Zwiebel vierteln. Alles auf ein Backblech geben und mit Olivenöl beträufeln. Kräftig mit Pfeffer und Salz würzen und bei 180°C für 25 Minuten in den Backofen schieben.



Wenn der Fischfond-Eiswürfel geschmolzen ist kommen Tomaten und Zwiebel dazu. Mit dem Stabmixer pürieren, aufkochen und mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.



Den Fisch in saftige Brocken schneiden und 2 Minuten lang in der Suppe gar ziehen lassen.

Die Fischsuppe mit Steinbeißer auf große, tiefe Teller verteilen und sofort servieren.

Lasst es euch schmecken!

