



Fischsuppe mit Kokosmilch



Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Kabeljaufilet
- 100 g Seelachsfilet
- 100 g Rotbarschfilet
- 6 EL Fischesauce
- Salz und Pfeffer aus der Gewürzmühle
- 1 Stück frischer Ingwer (5 cm)
- 2 Stängel Zitronengras
- 5 Kaffir-Limettenblätter
- 1 rote Chilischote
- 1 grüne Chilischote
- 4 Stängel frischer Koriander
- 800 ml Kokosmilch
- 4 EL Limettensaft

Zubereitung:

Den Fisch unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. 2 EL Fischesauce hinzufügen, etwas Pfeffer darüber mahlen und die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken. In den Kühlschrank stellen und die Filetstücke in dieser Marinade ca. 20 Min. ziehen lassen. Ingwer schälen und halbieren. Zitronengras putzen und in 4 cm lange Stücke schneiden, Limettenblätter halbieren. Die Chilis waschen, halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Das Koriandergrün von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die Kokosmilch zusammen mit Ingwer, Zitronengras und Limettenblättern in einem Topf zum Kochen bringen. Die Fischstücke aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und hinzufügen, 4 EL Fischesauce dazugeben und die Suppe auf kleiner Flamme ca. 2 Min. köcheln lassen. Den Herd ausschalten. Ingwer, Zitronengras und Limettenblätter herausnehmen, die Suppe mit dem Limettensaft würzen, nochmals abschmecken und in Schalen oder Teller füllen. Mit den Chilistreifen und dem Koriander ausgarnieren.

Tipp: Die Suppe kann man auch mit 500 g von nur einer Fischart zubereiten.



Beilage: geröstetes Brot

