Genueser Fischsuppe

Zutaten für 10 Personen

100 gr. Butter
4 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
200 gr. durchwachsener Speck
8 Selleriestangen
3 Dosen Tomaten à 500 gr.
½ ltr. Weißwein
1,5 ltr. Fischfond
Basilikumblätter
8 EL gehackte Petersilie
Salz u. Pfeffer
1.000 gr. weißes Fischfleich
500 gr. Krebsfleich

Zubereitung:

Zwiebeln klein schneiden, Knoblauch klein schneiden, Speck würfeln, Sellerie in feine Streifen schneiden.

Butter erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch in der Butter weich dünsten. Dann Speck und Sellerie dazu geben.

Tomaten, Weißwein und Fischfond dazugeben, Basilikum und Petersilie einrühren.
Mit Salz und Pfeffer etwas würzen. Die Suppe zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und die Suppe ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die Fischwürfel dazugeben, bis sie sich leicht weiß verfärben, dann das Krebsfleisch für ca. 5 Minuten erhitzen. Abschmecken und mit Petersilie garnieren.