Weihnachtsmenü

KOMPOSITION 2024

VON GERHARD WIESER

finedining
CASTEL

Fischsuppe

Knoblauchbrot

Scampi, Steinbutt, Seeteufel, Miesmuscheln, Gemüsestreifen, Tomaten

Sommelière Ivana Capraro
empfiehlt passend dazu:

Aichberg Weiß Riserva | *Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon Blanc* | 2021
Weingut Kornell - Südtirol, Italien

Zutaten

für 4 Personen

Fischbrühe

- *500g Gräten und Abschnitte von Plattfischen (Seezunge, Steinbutt, Knurrhahn)*
- *300g Scampi Schalen*
- *120g Zwiebel*
- *100g Lauch, weiße Teile*
- *100g Stangensellerie*
- *100g Fenchel*
- *1 Knoblauchzehe, geschält und halbiert*
- *1 EL Olivenöl*
- *60 ml trockener Weißwein*
- *2 l Wasser*
- *1 kleines Lorbeerblatt*
- *2 Petersilienstiele*
- *1 Thymianzweig*
- *Salz*
- *4 weiße Pfefferkörner, zerdrückt*

Fischsuppe

- *100g Knurrhahn oder Steinbuttfilet*
- *100g Seeteufelfilet*
- *350g Miesmuscheln, geputzt*
- *4 Scampi, ohne Schale*
- *80g Lauch*
- *80g Fenchel*
- *150g Tomaten, in Würfel geschnitten*
- *30 ml Olivenöl*
- *50 ml Weißwein*
- *1 l Fischbrühe*
- *1 Knoblauchzehe, fein geschnitten*
- *1 Peperoncino*
- *1 EL Petersilie, fein geschnitten*
- *8 Safranfäden*
- *Salz*

- *4 Scheiben Knoblauchbrot*

Zubereitung

Fischbrühe

- *Die Gräten und Fischabschnitte (keine Kiemen und Köpfe) in Stücke schneiden, gründlich unter fließendem kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen.*
- *Die Zwiebel, den Lauch und den Sellerie putzen und in große Stücke schneiden.*
- *In einem Topf das Olivenöl erhitzen, die Scampi Schalen und Fischgräten dazu geben und einige Minuten dünsten.*
- *Das geschnittene Gemüse und den Knoblauch beigeben, ebenfalls dünsten, mit Weißwein ablöschen und mit dem kalten Wasser auffüllen.*
- *Das Lorbeerblatt, die Petersilienstängel, den Thymian und die Pfefferkörner dazugeben und auf kleiner Flamme 5 Minuten sieden lassen. Dabei mehrmals abschäumen.*
- *Die Fischbrühe 15 Minuten ziehen lassen, danach durch ein feines Sieb seihen und auf 800 ml einkochen lassen.*

Fischsuppe

- *Die Fische in 20 g große Stücke schneiden.*
- *Den Lauch und Fenchel putzen, waschen, in Streifen schneiden und im Olivenöl zusammen mit dem Knoblauch weich dünsten und bei Seite stellen.*
- *In einem Topf das Olivenöl erhitzen, die Miesmuscheln mit der Schale dazu geben mit Weißwein ablöschen und einige Minuten dünsten.*
- *Mit der Fischbrühe aufgießen und die Tomaten dazugeben.*
- *Anschließend mit dem Salz, Safran und dem zerriebenen Peperoncino würzen und 10 Minuten köcheln lassen.*
- *Das geschnittene Gemüse und den Knoblauch beigeben und aufkochen.*
- *Die Fischwürfel dazu geben aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen.*
- *Die Scampischwänze in einer Pfanne 1 Minute braten.*
- *Die Suppe in tiefen Tellern verteilen mit den gebratenen Scampi anrichten.*
- *Mit Petersilie bestreuen und servieren.*

Tipps & Empfehlungen

- *Sie können auch andere Fische (Steinbutt, Zander, Lachs, Seezunge, usw.) für die Suppe verwenden.*
- *Weniger geeignete Fischkarkassen: Hecht, Lachsgräten und Kabeljau haben einen intensiven Eigengeschmack.*
- *Anstelle von Scampi verwenden sie Hummer, Garnelen oder Krabben.*

Wir wünschen Ihnen

frohe Weihnachten und

ein gutes neues Jahr.

Castel

www.hotel-castel.com