

## Fischsuppe aus New York



### Für die Suppe:

250 g Filet vom Catfish, ohne Haut, in 2 cm große Würfel geschnitten, Salz  
1 Hummer, etwa 800 g, gekocht,  
3 EL Olivenöl  
1 Dose geschälte Tomaten (Abtropfgewicht 400 g)  
300 g Zwiebeln, geschält und fein gewürfelt  
80 g Staudensellerie, geputzt, in feinen Scheiben  
15 g Ingwerwurzel, geschält und fein gewürfelt  
  
1/4 l trockener Weißwein  
100 ml Tomatensaft  
1/2 l heißer Fischfond  
6 Knoblauchzehen, gewürfelt  
1 EL geschroteter weißer Pfeffer  
4 EL saure Sahne  
1 EL glatte Petersilienblättchen  
etwas Selleriegrün



(1) Die Fischwürfel in siedendem Wasser pochieren, herausheben, abtropfen lassen und beiseite stellen. Die Fischsuppe in tiefe Teller verteilen, jeweils mit einem Klecks saurer Sahne, Petersilie und Selleriegrün garnieren und servieren.

(2) Das Hummerfleisch ausbrechen und ebenfalls in etwa 2 cm große Stücke schneiden. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Hummerstücke darin kurz anbraten, dann herausnehmen und beiseite stellen.

(3) Die abgeschälten Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Die Tomaten von den Samen befreien und klein würfeln. Die Zwiebeln mit dem Sellerie im Hummerbratöl hell anschwitzen. Zwei Drittel der Tomatenwürfel sowie den Ingwer zufügen und kurz mitgaren, dann den Wein, den Tomatensaft mit dem aufgefangenen Saft und den Fischfond angießen und die Suppe 10 Minuten köcheln lassen.

(4) Den Knoblauch sowie den weißen Pfeffer im restlichen Olivenöl kurz anschwitzen, unterrühren, dann die Suppe vom Herd ziehen und abschmecken.

(5) Die Fisch- und Hummerstücke sowie das letzte Drittel der Tomatenwürfel in der Suppe kurz erwärmen, diese aber nicht mehr kochen lassen. Die Fischsuppe in tiefe Teller verteilen, jeweils mit einem Klecks saurer Sahne, Petersilie und Selleriegrün garnieren und servieren.

**Unsere AIDA Rezepte der  
Woche finden Sie  
unter [www.aida.de/rezepttipp](http://www.aida.de/rezepttipp)**