

## Sopa de Pascados y Mariscos (Spanische Fischsuppe)

Wo das Meer nicht weit ist, findet man immer viel Fisch auf den Speisekarten der Restaurants. Besonders auf Mallorca, das rundum von Wasser umgeben ist, werden Fisch und Meeresfrüchte in zahlreichen Variationen angeboten.

Ein Klassiker ist die spanische Fischsuppe. Sie ist auch ein prima Gericht für Gäste, da sie am Vortag zubereitet werden kann oder man macht den Fond bereits einige Tage vorab und friert ihn ein und muss dann nur noch nach dem Auftauen die frischen Zutaten hinzufügen.



Auf Mallorca hat man das Glück, eine gute Auswahl an Fisch und Meeresfrüchten in vielen Supermärkten zu bekommen. Zuhause findet man aber auch oft eine recht gute Fischauswahl auf den Märkten oder in speziellen Fischgeschäften.

### Zutaten (ca. 60 Min. Zubereitungszeit):

#### für 4 Personen

400 gr	große Gambas
400 gr	Venusmuscheln
400 gr	Seeteufel, entgrätet oder einen vergleichbaren festen weißen Fisch
80 ml	Olivenöl
2	Zwiebeln, mittelgroß, klein gehackt
2	Knoblauchzehen, klein gehackt
2	Karotten, geschält und klein gewürfelt
1	Lauchstange, geputzt und in Scheiben geschnitten
½	Stange Sellerie, klein geschnitten
8	große Fleischtomaten (alternativ 1 gr. Dose Tomaten)
250 ml	Weißwein, trocken
1,5 L	Fischbrühe
25 ml	Wermut, trocken (z.B. Noilly Prat)
25 ml	Brandy
1 TL	Zucker
1 TL	Paprika Pulver
172 TL	Cayenne Pfeffer (alternativ Zitronenpfeffer)
3-4	Safran-Fäden
150 gr	Kirschtomaten
½ Bund	Petersilie
	Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Die Gambas schälen und den Darm entfernen. Die Schalen aufheben und die geschälten Gambas im Kühlschrank aufbewahren.
2. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Gamba Schalen inkl. der Köpfe darin anrösten. Dabei immer wieder andrücken, damit sich deren Saft mit dem Öl vermischt und verbindet.
3. Wenn die Schalen gut angeröstet sind, alles in eine Schüssel durch ein Sieb abgießen. Die Schalen entsorgen und die Flüssigkeit zurück in den Topf geben.
4. Nun den in Scheiben geschnittenen Lauch, die gehackten Zwiebeln und den Knoblauch sowie die Karotten und den Sellerie in den Topf geben und anrösten, bis die die Zwiebeln glasig werden. Den Zucker dazu geben und mit Brandy ablöschen.
5. Dann die gewürfelten Tomaten dazugeben und kurz aufkochen lassen, dann bei kleiner Hitze simmern, bis die Tomaten weich bzw. zerfallen sind.
6. Das Ganze mit 200 ml Weißwein ablöschen und reduzieren lassen.
7. Jetzt 500 ml der Fischbrühe hinzufügen und mit Paprika Pulver, Cayenne-Pfeffer, Salz, Pfeffer und Safran würzen und die Suppe ca. 15-20 Minuten sanft köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
8. Den Wermut dazugeben und umrühren.
9. Nun mit einem Pürierstab die Suppe zu einer homogenen Masse pürieren. Nun die restliche Fischbrühe dazu gießen und alles gut miteinander vermischen. Die Suppe kurz aufkochen und nochmals 20-30 Minuten simmern lassen.
10. In der Zwischenzeit die Venusmuscheln mit rund 150 ml Wasser in einem abgedeckten Topf kochen, bis die Muscheln aufgegangen sind. Muscheln aus dem Wasser schöpfen und beiseitestellen bzw. im Kühlschrank aufbewahren, sobald sie erkaltet sind.
11. Das Muschelwasser durch ein Sieb gießen und zur Suppe geben.
12. Die Suppe nochmals aufkochen und dann den Seeteufel hinzugeben und darin bei milder Hitze garen (ca. 8-10 Minuten, je nachdem wie dick die Fischstücke sind).
13. Die Temperatur wieder senken und die Venusmuscheln und Kirschtomaten hinzugeben.
14. Die Gambas kurz mit etwas Olivenöl in einer Pfanne von allen Seiten anbraten und anschließend in die Suppe geben oder direkt auf die Teller verteilen und dann die Suppe auf die Teller geben.
15. Mit Petersilie garnieren und servieren.

Als kleines Extra kann man noch etwas Sahne aufschlagen, einen Schuss Noilly Prat dazugeben und einen Kleks von der Noilly-Prat-Sahne auf die angerichteten Teller geben.

Wie oben bereits erwähnt kann man die Basissuppe (Schritte 1-7) ein paar Tage vorab machen und diese für die spätere Verwendung einfrieren.

Dazu passt ein frisches Baguette und ein frischer trockener Weiß- oder Roséwein. Ein leichter kühler Rotwein, z.B. ein Pinot Noir, passe ebenfalls sehr gut zu diesem herrlichen Meeresgericht.

***Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!***