



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

## Asia Fischsuppe



### Einkaufsliste:

Lachsfilet, 400 g

Fischfond, 500 ml

Tomaten, 4 St.

Knoblauchzehen, 2 St.

Schalotten, 2 St.

Shitakepilze, 100 g

Chilischote, 1 kl.

Zitronengras, 4 Stängel

Limone, 1 Bio

Koriander, 4 Stängel

Ingwer, 1 kl. Stück

Kokosmilch, kl. Dose

Honig

Fischsauce

Wermut, trocken



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

### Asia Fischsuppe

 anregend	 einfach / schnell	
	 warm servieren	

#### Vorbereitung:

- Lachs ggf. auftauen, Haut und grauen Anteil entfernen, in mundgerechte Stücke schneiden,
- Limonenschale klein schneiden und Saft auspressen,
- den Lachs damit beträufeln,
- Tomaten häuten, Inneres entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden,
- Knoblauchzehen häuten, Seele entfernen, halbieren,
- Schalotten klein schneiden,
- Pilze putzen und ggf. halbieren / vierteln,
- Ingwer mit dem Löffel schälen, fein reiben,
- Chilischote entkernen, klein hacken,
- Zitronengrasstängel oben und unten abschneiden, äußere Schicht entfernen, Stängel mit dem Messerrücken platt klopfen,
- Korianderblätter klein schneiden

#### Zubereitung:

- Sesamöl erhitzen, Schalotten, Pilze und Knoblauch glasig anschwitzen, 1 EL Honig zufügen,
- mit trockenem Wermut ablöschen,
- Fischfond hinzufügen,
- Zitronengras, Limonenschale, Ingwer, Tomatenwürfel, Chili, Korianderblätter, Lachs und Kokosmilch zufügen und ca. 10 min. köcheln lassen,
- Zitronengras und Knoblauch entfernen,
- mit Limonensaft und Fischsauce abschmecken und
- in bauchigen Gläsern mit Korianderblättchen servieren



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

**Tipps:**

- Statt Lachsfilet eignet sich Kabeljau, Seelachs oder ganzexklusiv auch Seeteufel.
- Zitronengras kann nicht mitgegessen werden, es dient nur dazu, einen zarten Zitrusgeschmack beizusteuern.
- Die Suppe gewinnt erheblich durch Beigabe von 200 g Nordseekrabben.
- Fischfond kann auch durch Lachs - bzw. Hummerfond ersetzt werden.
- 1 EL Creme Fraiche verfeinert Konsistenz wie Geschmack.
- Je nach Fabrikat solltet ihr beim Abschmecken mit Fischsauce behutsam vorgehen.

**Dazu schmeckt:**

- frisches Baguette und ein kalter, fruchtiger Pinot Grigio.