

# Gerhardts Rezept des Monats

## Sommerliche Fischsuppe

### Zubereitung

1. Zur Vorbereitung Karotten, Sellerie, Lauchzwiebeln und Fenchel in feine Streifen schneiden.
2. Kräuter feinhacken oder feinschneiden.  
  
Kaiserschoten blanchieren und abschrecken. Anschließend in Stücke schneiden.
3. Fischfilets und Meeresfrüchte in mundgerechte Stücke zerteilen.
4. Fischfond kräftig würzen und mit dem Fenchel aufkochen.
5. Die Karotten und den Sellerie hinzufügen und für etwa 1 Minute mitkochen.
6. Bei reduzierter Hitze die Lauchzwiebeln, Kaiserschoten, Fischstücke und Meeresfrüchte dazugeben. Das Ganze etwa 10 Minuten ziehen lassen und zum Schluss die Kirschtomaten unterheben.
7. Mit Kräutern bestreuen und mit Knoblauchbrot servieren.

### Zutaten für 4 Personen

1 l Fischfond  
100 g Karotten  
100 g Sellerie  
5 Lauchzwiebeln  
100 g Fenchel  
1 TL Currypulver  
2 g Safranpulver  
Cayennepfeffer, Salz  
10 Kirschtomaten, halbiert  
100 g Kaiserschoten  
2 EL Kräuter (Dill, Schnittlauch, Kerbel, Estragon u. ä.)  
400 g Fischfilets (Lachs, Seeteufel, Forelle u. ä.)  
200 g Meeresfrüchte (Krabben, Gambas, Muscheln, Garnelen u. ä.)

## Gerhardts Weinempfehlung

Die deutlich von Gewürzen wie Curry und Safran, aber auch von Kräutern und Fenchel geprägte Suppe verlangt nach Weinen der Rebsorte Riesling.

