

Brodetto in bianco di Portorecanati (Fischsuppe)



Für 6 Personen

2 kg Fisch, speziell ausgewählt für Fischsuppe (Meerbarbe, Seezunge, Dorsch, Tintenfisch, Glatthai, Seeteufel, Heuschreckenkrebs)
1 Zwiebel
1 Gläschen kalt gepresstes Olivenöl
2 Briefchen Safran
2 Gläser trockener Weisswein
Weissbrotschnitten
Fischsud
Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Die Fische unter fliessendem Wasser gut ausnehmen und säubern (oder direkt vom Händler küchenfertig vorbereiten lassen)
- grössere Fische in Stücke schneiden
- Zwiebel schälen, in ganz feine Streifen schneiden und im Öl andünsten
- Die in Stücke geschnittenen Tintenfische zugeben und mit dem Fischsud oder dem in wenig Wasser aufgelösten Safran übergiessen
- Zuerst Salz und Pfeffer und nach und nach auch die anderen Fische (je nach Grösse und Kochzeit) zugeben
- Weisswein dazu geben und 15 Minuten köcheln lassen, ab und zu ganz sanft wenden
- Nach Bedarf nachwürzen
- In der Zwischenzeit die Brotscheiben toasten
- Die Fischsuppe sehr heiss zum getoasteten Brot servieren

en Guete / guten Appetit / bon appétit / buon appetito